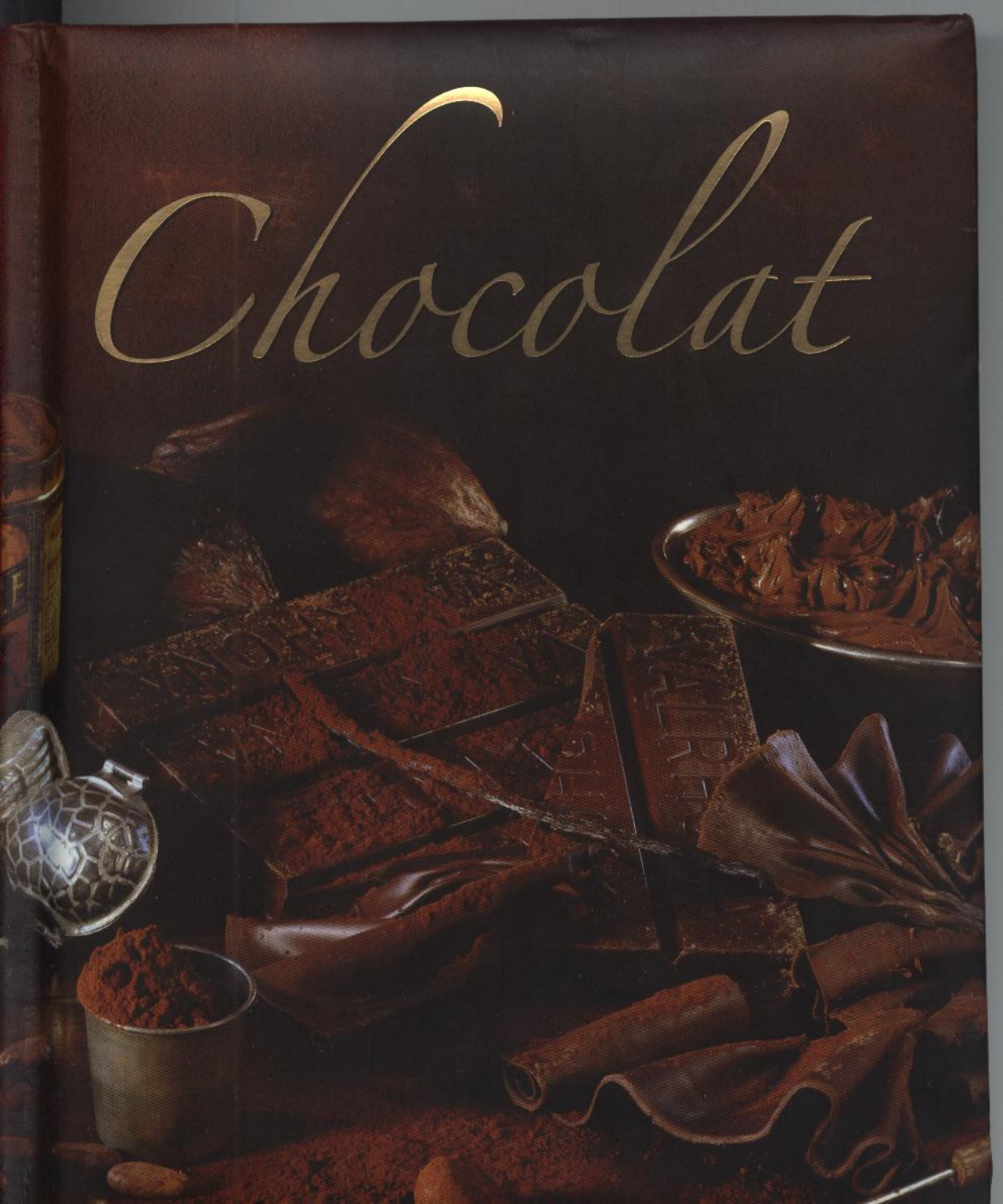
Chocolat



Sommaire

Introduction 4

Recettes de base 6

Gâteaux et tartes 8

Entremets chauds 40

Entremets froids 62

Petits gâteaux 92

Gourmandises 126

Index 144

Introduction

Chocolat ! Le simple fait de prononcer le mot met l'eau à la bouche de tous les amoureux du chocolat.

Originaire d'Amérique du Sud, le Theobroma cacao, plus communément appelé cacaoyer, est cultivé dès le VII[e] siècle par les Mayas qui établissent un marché florissant, utilisant même le cacao comme monnaie. En 1502, Christophe Colomb importe les fèves de cacao en Espagne. Mais ce n'est que plus tard que Cortès introduit une recette empruntée à la court de Montezuma au Mexique : le chocolat, une boisson à base de fèves de cacao grillées et concassées, et d'eau froide. Vanille, épices, miel et sucre y sont ensuite ajoutés afin d'exhaler les saveurs de ce mélange épais et amer qui sera plus tard servi chaud.

Au XVII[e] siècle, la popularité du cacao se propage en Europe. La France est le premier pays à tomber sous son charme, puis Amsterdam devance l'Espagne dans le commerce du cacao. Le cacao arrive ensuite en Allemagne, puis en Scandinavie et enfin dans le Sud de l'Italie. Ce n'est qu'au milieu du XVII[e] siècle que le chocolat arrive en Angleterre, où les établissements servant du chocolat rivalisent rapidement avec les débits de café alors en vogue.

Au début du XIXe siècle, le chimiste hollandais Coenraad Van Houten met au point une presse pour extraire la matière grasse des fèves ainsi qu'une méthode pour en neutraliser l'acidité, permettant de produire du beurre de cacao presque pur et un composant solide pouvant être réduit en poudre et utilisé comme arôme. Il est désormais possible de manger du chocolat comme d'en boire.

En Grande-Bretagne, les tablettes de chocolat de Fry apparaissent en 1847, et, en Suisse, les célèbres compagnies chocolatières s'établissent. En 1875, on crée le premier chocolat au lait. À la même époque, Lindt crée le chocolat doux et fondant qui existe encore aujourd'hui.

Le cacao est aujourd'hui essentiellement cultivé en Afrique, aux Antilles, dans les régions tropicales d'Amérique et au Moyen-Orient. Les fèves du cacaoyer se trouvent à l'intérieur des cabosses. La pulpe des cabosses et les fèves sont mises à fermenter au soleil. La pulpe sèche et c'est alors que les fèves prennent leur saveur chocolatée. On enlève la membrane extérieure des fèves puis elles sont remises à sécher au soleil ou torréfiées. Enfin, elles sont épluchées et les amandes sont utilisées pour la confection du cacao et du chocolat.

Recettes de base

Préparer le chocolat

Chocolat fondu au bain-marie

1 Casser le chocolat en petits morceaux réguliers et le mettre dans une jatte résistant à la chaleur.

2 Disposer la jatte sur une casserole d'eau frémissante, de sorte qu'elle ne touche pas l'eau.

3 Remuer délicatement de façon à obtenir une consistance homogène et retirer du feu.

Note : Éviter de faire fondre le chocolat directement dans une casserole (sauf s'il est mélangé à d'autres ingrédients – dans ce cas, cuire à feu très doux).

Chocolat fondu au micro-onde

1 Casser le chocolat en petits morceaux réguliers et le mettre dans une jatte résistant à la chaleur.

2 Mettre la jatte au micro-onde et faire fondre le chocolat. Pour indication, 125 g de chocolat noir à puissance maximale 2 minutes, et du chocolat au lait ou blanc, à puissance moyenne, 2 à 3 minutes.

Note : consulter la notice d'utilisation.

3 Remuer le chocolat à l'aide d'une cuillère, laisser reposer et remuer à nouveau. Remettre au micro-onde 30 secondes supplémentaires, si nécessaire.

Décorations en chocolat

Les décorations apportent la touche finale à un dessert. Elles peuvent être conservées sur du papier sulfurisé dans un récipient hermétique. Le chocolat noir se conserve 4 semaines, le chocolat au lait et blanc, 2 semaines.

Copeaux de chocolat

1 Verser le chocolat fondu sur une planche à découper en plastique et laisser prendre.

2 Maintenir la planche fermement et racler le chocolat vers soi, à l'aide d'un grand couteau tranchant, positionné à 45°, de façon à obtenir de grands copeaux irréguliers.

3 Détacher le chocolat de la planche à découper à l'aide du couteau.

Petits copeaux de chocolat

1 Laisser une tablette de chocolat épaisse à température ambiante.

2 À l'aide d'un économe tranchant, râper la tablette légèrement de façon à obtenir de fins copeaux, ou plus fermement pour des copeaux plus épais.

Note : avant de râper le chocolat, s'assurer qu'il est bien ferme. S'il fait chaud, placer la tablette de chocolat au réfrigérateur avant utilisation.

Feuilles de chocolat

1 Cueillir de belles feuilles aux nervures apparentes et les sécher. En les tenant par la tige, badigeonner une face de chocolat fondu, à l'aide d'un pinceau.

2 Disposer les feuilles, face chocolatée vers le haut, sur une feuille de papier sulfurisé.

3 Laisser prendre au moins 1 heure, et détacher délicatement les feuilles des formes en chocolat.

Gâteaux et tartes

Il est difficile de résister au plaisir d'une part de gâteau au chocolat et aucun livre de recettes consacré au chocolat ne serait complet sans une large palette de cakes, gâteaux et autres tartes. Vous en trouverez dans ce chapitre un très grand choix. Expérimentez-les et variez les garnitures et les décorations au gré de vos envies. Il vous suffit de suivre nos recettes, décrites étape par étape et illustrées, qui vous guideront jusqu'à un résultat parfait.

Dans ce livre, les gâteaux sont un régal pour les yeux, tout comme les tartes et tous les autres desserts que vous pourrez réaliser avec une facilité étonnante. Les biscuits constitueront de délicieux petits plaisirs à l'heure du thé et ne vous demanderont aucun mal. Alors quelles que soient vos envies de douceurs, vous trouverez la recette qui comblera votre gourmandise.

Gâteau au chocolat et aux amandes

8 personnes

175 g de chocolat noir
175 g de beurre
125 g de sucre en poudre
4 œufs, blancs et jaunes séparés
¼ de cuil. à café de crème de tartre
50 g de farine levante
125 g d'amandes en poudre
1 cuil. à café d'essence d'amande

NAPPAGE

125 g de chocolat au lait
4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
25 g de beurre

DÉCORATION

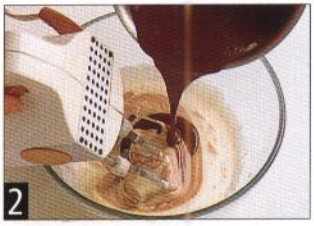
25 g d'amandes effilées, grillées
25 g de chocolat noir, fondu

1 Beurrer et chemiser un moule à manqué de 23 cm de diamètre. Casser le chocolat en petits morceaux, ajouter le beurre et chauffer sans cesser de remuer. Le mélange doit être fondu.

2 Dans une jatte, mettre 100 g de sucre en poudre avec les jaunes d'œufs et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la préparation précédente en battant, jusqu'à complète incorporation.

3 Tamiser la crème de tartre avec la farine et incorporer à la préparation au chocolat, avec la poudre et l'essence d'amande.

4 Dans une jatte, battre les blancs d'œufs en neige, avec le reste de sucre, en battant à la main 2 minutes, ou 45 à 60 secondes à l'aide d'un batteur électrique. Le mélange doit être épais et brillant. Incorporer délicatement à la préparation précédente, puis garnir le moule. Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 40 minutes, de façon à ce que le gâteau soit souple au toucher. Laisser refroidir.



5 Pour préparer le nappage, chauffer les ingrédients au bain-marie. Retirer du feu, battre le mélange 2 minutes et réfrigérer 30 minutes. Démouler le gâteau, le disposer sur un plat de service et étaler le nappage dessus. Parsemer d'amandes et arroser de chocolat fondu. Laisser prendre 2 heures avant de servir.

Moelleux aux trois chocolats

15 personnes

350 g de farine levante, tamisée
3 cuil. à soupe de cacao en poudre, tamisé
225 g de sucre en poudre
225 g de margarine, en pommade, un peu plus pour graisser
4 œufs, battus
4 cuil. à soupe de lait
150 g de pépites de chocolat (mélange de noir, blanc et au lait)
sucre glace, en décoration

VARIANTE

Pour une jolie présentation, découpez des bandes de papier et disposez-les en treillage sur le gâteau. Saupoudrez de sucre glace puis retirez le papier.

1 Avec un peu de margarine, graisser un moule de 33 x 24 cm.

2 Mettre tous les ingrédients sauf les pépites de chocolat et le sucre glace dans une grande jatte et battre de façon à obtenir une consistance homogène.

3 Incorporer les pépites de chocolat noir, blanc et au lait.

4 Répartir la préparation dans le moule et lisser la surface. Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 30 à 40 minutes, de façon à ce que le gâteau soit levé et souple au toucher. Laisser refroidir dans le moule.

5 Saupoudrer de sucre glace et servir coupé en carrés.

Gâteau au chocolat et à l'orange

8 personnes

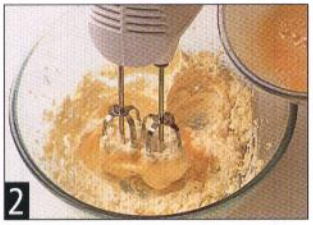
175 g de sucre en poudre
175 g de beurre ou de margarine
175 g de farine levante, tamisée
2 cuil. à soupe de cacao en poudre, tamisé
3 œufs, battus
2 cuil. à soupe de lait
3 cuil. à soupe de jus d'orange
zeste râpé d'une demi-orange
GLAÇAGE
175 g de sucre glace
2 cuil. à soupe de jus d'orange
chocolat, fondu

VARIANTE

Remplacez le lait par 2 cuillerées à soupe de rhum ou de cognac dans le mélange au chocolat. Vous pouvez aussi remplacez le jus et le zeste d'orange par du jus et du zeste de citron.

1 Beurrer légèrement un moule à manqué de 20 cm de diamètre.

2 Dans une jatte, battre le beurre ou la margarine en crème avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer progressivement les œufs, en battant bien après



chaque ajout. Incorporer délicatement la farine.

3 Diviser le mélange en deux. Incorporer le cacao en poudre

et le lait à la première moitié, le jus et le zeste d'orange à la seconde.

4 Disposer alternativement des cuillerées d'une préparation puis de l'autre dans le fond du moule. À l'aide d'un bâtonnet en bois, créer

un effet marbré dans le mélange. Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 25 minutes, de façon à ce que le gâteau soit souple au toucher.

5 Laisser tiédir le gâteau dans le moule puis le laisser complètement refroidir sur une grille.

6 Pour préparer le glaçage, tamiser le sucre glace dans une jatte et y incorporer assez de jus d'orange pour obtenir un glaçage homogène. Napper le gâteau, laisser prendre, garnir de chocolat fondu à l'aide d'une douille et servir.

Cake au chocolat

4 personnes

175 g de beurre, en pommade
100 g de sucre de canne brun
4 œufs, légèrement battus
225 g de pépites de chocolat noir
100 g de raisins secs
50 g de noix, concassées
zeste finement râpé d'une orange
225 g de farine levante

1 Beurrer légèrement un moule à cake d'une contenance de 900 ml et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Ajouter les œufs un à un et battre après chaque ajout. Ajouter 1 à 2 cuillerées de farine si le mélange commence à tourner.

4 Incorporer les pépites de chocolat, les raisins secs, les noix et le zeste d'orange. Tamiser la farine et incorporer à la préparation.

5 À l'aide d'une cuillère, répartir la préparation dans le moule et tracer un sillon dans la pâte avec le dos d'une cuillère.

6 Cuire au four préchauffé, à 170 °C (th. 5-6), 1 heure. Piquer la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sans trace de pâte.

7 Laisser le cake tiédir 5 minutes, démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

8 Servir coupé en tranches.

Gâteau fourré tout-chocolat

10 personnes

7 œufs
200 g de sucre en poudre
150 g de farine
50 g de cacao en poudre
50 g de beurre, fondu

GARNITURE

200 g de chocolat noir
125 g de beurre
50 g de sucre glace

DÉCORATION

75 g d'amandes effilées, grillées et grossièrement hachées
petits copeaux de chocolat (*voir* page 7) ou chocolat râpé

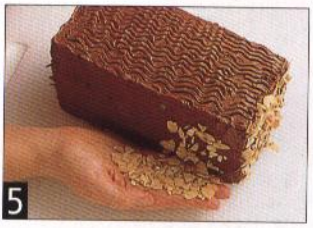
1 Beurrer un moule à cake profond de 23 cm de côté et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Battre les œufs et le sucre en poudre 10 minutes à l'aide d'un batteur électrique, de façon à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.

3 Tamiser la farine et le cacao en poudre, et incorporer la moitié à la préparation précédente. Verser le beurre fondu, incorporer le reste de farine et de cacao et garnir le moule. Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 30 à 35 minutes, de façon à ce que le gâteau soit souple au toucher. Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir le gâteau sur une grille. Laver le moule et y remettre le gâteau.

4 Pour préparer la garniture, faire fondre le chocolat avec le beurre, puis retirer du feu et incorporer le sucre glace. Laisser refroidir le mélange, jusqu'à obtenir une consistance de pâte à tartiner.

5 Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur puis recouper chaque moitié en 3 tranches fines. Alterner les tranches de gâteau et les couches de garniture, de façon à en utiliser les trois quarts. Napper le gâteau avec le reste de garniture et dessiner un motif de vaguelettes à l'aide d'une fourchette. Disposer les amandes effilées sur les côtés du gâteau en pressant bien et décorer avec de petits copeaux de chocolat ou du chocolat râpé.



Gâteau de carotte au chocolat

6 personnes

5 œufs
150 g de sucre en poudre
150 g de farine
40 g de cacao en poudre
175 g de carottes, épluchées, finement râpées et bien essorées
50 g de noix, concassées
2 cuil. à soupe d'huile de tournesol
350 g de fromage blanc allégé
175 g de sucre glace
175 g de chocolat noir ou au lait, fondu

1 Beurrer un moule à gâteau profond de 20 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante, fouetter les œufs et le sucre. Cuire au bain-marie de façon à ce que le mélange épaississe et fasse un ruban.

3 Retirer la jatte de la casserole. Tamiser la farine et le cacao dans la jatte et incorporer à la préparation avec les carottes, les noix et l'huile.

4 Garnir le moule et cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 45 minutes. Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir sur une grille.

5 Battre le fromage blanc avec le sucre glace et incorporer le chocolat fondu. Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur et tartiner la moitié de la préparation. Superposer les deux épaisseurs et napper avec le reste du mélange, en créant des motifs à l'aide d'un couteau. Réfrigérer ou servir immédiatement.

Gâteau yaourt et chocolat

8 personnes

150 ml d'huile
150 ml de yaourt nature au lait entier
175 g de sucre de canne brun
3 œufs, battus
100 g de farine levante complète
125 g de farine levante, tamisée
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
50 g de chocolat noir, fondu

CRÈME

150 ml de yaourt nature au lait entier
150 ml de crème fraîche épaisse
225 g de fruits rouges, par exemple des fraises ou des framboises

1 Beurrer un moule à gâteau profond de 23 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Dans une jatte, battre l'huile, le yaourt, le sucre et les œufs battus. Tamiser les farines, le cacao en poudre et le bicarbonate de soude dans la préparation, et incorporer

à la préparation avec le chocolat fondu, en battant.

3 Garnir le moule et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 45 à 50 minutes. Piquer la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sans trace de pâte. Laisser tiédir le gâteau 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille. Découper le gâteau en trois dans l'épaisseur.

4 Battre le yaourt et la crème de façon à obtenir une consistance ferme.

5 Disposer le fond du gâteau dans un plat de service et le napper d'un peu de crème. Disposer des fruits dessus (couper les fruits les plus gros en tranches). Répéter l'opération avec l'épaisseur intermédiaire, puis

disposer la couche supérieure du gâteau par-dessus. Napper avec le reste de crème, décorer avec des fruits et couper le gâteau en tranches épaisses.

Gâteau chocolaté à la guimauve

6 personnes

85 g de beurre, un peu plus graisser
225 g de sucre en poudre
½ cuil. à café d'extrait de vanille
2 œufs, légèrement battus
85 g de chocolat noir, cassé en morceaux
150 g de crème fraîche liquide
175 g de farine levante
½ cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
55 g de chocolat au lait, râpé, en décoration

NAPPAGE

175 g de guimauves blanches
1 cuil. à soupe de lait
2 blancs d'œufs
2 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 Beurrer un moule à pudding d'une contenance de 850 ml. À l'aide d'un fouet, battre le beurre en crème avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter les œufs un à un, en battant bien après chaque ajout.

2 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Incorporer progressivement la crème, retirer du feu et laisser tiédir.

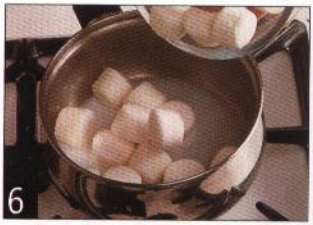
3 Dans une jatte, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.

4 Incorporer alternativement et progressivement les préparations à base de chocolat et à base de farine. Garnir un moule chemisé de papier sulfurisé et lisser la surface.

5 Cuire dans un four préchauffé, à 160° (th. 5), 50 minutes. Piquer la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sans trace de pâte. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

6 Pour préparer le nappage, faire fondre les guimauves dans le lait à feu très doux. Retirer du feu et laisser refroidir.

7 Battre les œufs en neige, ajouter le sucre et finir de battre en neige bien ferme. Incorporer délicatement dans la guimauve refroidie et laisser reposer 10 minutes.



8 Une fois le gâteau refroidi, napper avec la préparation de guimauve. Décorer avec des copeaux de chocolat au lait.

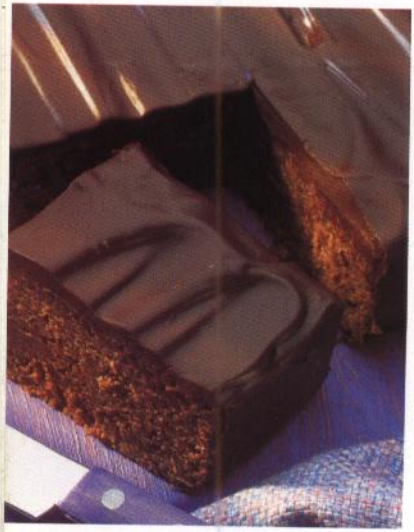
Pavé au chocolat noir

10 personnes

225 g de beurre
100 g de chocolat noir, en morceaux
150 ml d'eau
300 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
275 g de sucre roux
150 ml de crème aigre
2 œufs, battus

NAPPAGE

200 g de chocolat noir
6 cuil. à soupe d'eau
3 cuil. à soupe de crème fraîche liquide
1 cuil. à soupe de beurre, froid



1 Beurrer un moule à gâteau de 33 x 20 cm et le chemiser de papier sulfurisé. Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat avec l'eau à feu doux, en remuant souvent.

2 Tamiser la farine et la levure chimique dans une jatte et ajouter le sucre en remuant.

3 Verser le chocolat fondu dans la jatte, puis battre de façon à bien mélanger. Ajouter la crème fraîche et les œufs, en remuant.

CONSEIL

Disposez le gâteau sur une grille pour laisser prendre le nappage, en plaçant une grande jatte au-dessous de façon à recueillir le nappage qui coulerait et à le reverser sur le gâteau.

4 Garnir le moule de la préparation obtenue et cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 40 à 45 minutes.

5 Laisser le gâteau tiédir, démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

6 Pour préparer le nappage, faire fondre le chocolat avec l'eau dans une casserole à feu doux, ajouter la crème en remuant et retirer du feu. Incorporer le beurre froid et verser le nappage sur le gâteau froid en le répartissant à l'aide d'une spatule.

Roulé chocolat-noix de coco

8 personnes

3 œufs
75 g de sucre en poudre
50 g de farine levante
1 cuil. à soupe de crème de noix de coco, délayée dans 1 cuil. à soupe d'eau chaude
25 g de noix de coco râpée déshydratée
6 cuil. à soupe de confiture de framboises

NAPPAGE AU CHOCOLAT
200 g de chocolat noir
60 g de beurre
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne

COULIS DE FRAMBOISES
225 g de framboises
2 cuil. à soupe d'eau
4 cuil. à soupe de sucre glace

1 Beurrer et chemiser un moule à bords bas de 23 x 30 cm. Dans une jatte, battre les œufs et le sucre 10 minutes à l'aide d'un batteur électrique, de façon à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.

2 Tamiser la farine et l'incorporer au mélange à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en métal. Incorporer la crème de noix de coco et la noix de coco déshydratée. Garnir le moule et cuire au four préchauffé, à 210 °C (th. 7), 10 à 12 minutes, de façon à ce que le gâteau soit souple au toucher.

3 Saupoudrer une feuille de papier sulfurisé de sucre en poudre et la disposer sur un torchon humide. Démouler le gâteau sur le papier et décoller le papier de cuisson. Napper de confiture de framboises et rouler le gâteau en partant du plus petit côté. Disposer sur une grille, jointure en dessous, et laisser refroidir.

4 Pour préparer le nappage, faire fondre le chocolat et le beurre sans cesser de remuer. Incorporer le sirop de sucre et laisser refroidir 5 minutes. Répartir le nappage sur le roulé et laisser prendre.

5 Pour préparer le coulis, mixer les fruits à l'aide d'un robot de cuisine avec l'eau et le sucre, et filtrer le mélange de façon à ôter les pépins. Couper le roulé en tranches et servir avec le coulis.

Brownie roulé au chocolat

8 personnes

150 g de chocolat noir, cassé en morceaux
3 cuil. à soupe d'eau
175 g de sucre en poudre
25 g de raisins secs, hachés
5 œufs, blancs et jaunes séparés
25 g de noix de pécan, concassées
1 pincée de sel
300 ml de crème fraîche épaisse, légèrement fouettée
sucre glace, en décoration

1 Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm. Le chemiser de papier sulfurisé.

2 Dans une petite casserole, faire fondre le chocolat avec l'eau à feu doux. Laisser refroidir.

3 Battre les jaunes d'œufs avec le sucre 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 Ajouter le chocolat, les raisins secs et les noix de pécan.

5 Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer un quart des blancs en neige au mélange, et progressivement, y incorporer le reste.

6 Répartir la préparation obtenue dans le moule rectangulaire et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 25 minutes, de façon à ce qu'elle soit levée et ferme au toucher. Laisser tiédir, et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et d'un torchon humide. Laisser complètement refroidir.

7 Démouler le roulé sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre glace et retirer le papier de cuisson.

8 Napper le roulé avec la crème fraîche, et le rouler en partant du petit côté, en l'éloignant de soi et en guidant le mouvement bien droit. Égaliser les extrémités et disposer le roulé sur un plat de service. Réfrigérer jusqu'au moment de servir et saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Couronne au chocolat et à l'abricot

12 personnes

75 g de beurre, coupé en dés
450 g de farine levante
50 g de sucre en poudre
2 œufs, battus
150 ml de lait
GARNITURE ET DÉCORATION
25 g de beurre, fondu
150 g d'abricots secs, hachés
100 g de pépites de chocolat noir
1 à 2 cuil. à soupe de lait, pour dorer
25 g de chocolat noir, fondu

1 Beurrer un moule à gâteau de 25 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Tamiser la farine dans une jatte et incorporer le beurre, afin d'obtenir une consistance de chapelure. Mélanger le sucre, les œufs et le lait pour obtenir une pâte souple.

3 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte pour obtenir un carré de 35 cm de côté.

4 Graisser la pâte avec le beurre fondu. Mélanger les abricots et les pépites de chocolat, et parsemer sur la surface, en laissant une marge de 2,5 cm en haut et en bas.

5 Rouler étroitement la pâte et découper le roulé en tranches de 2,5 cm d'épaisseur. Disposer les tranches autour du moule, en les inclinant un peu. Badigeonner avec le lait.

6 Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 30 minutes, de façon à ce que la couronne soit bien cuite et dorée. Laisser tiédir 15 minutes, démouler la couronne et la laisser refroidir sur une grille.

7 Verser un filet de chocolat fondu sur la couronne.

Biscuit aux deux chocolats

6 personnes

4 œufs
100 g de sucre en poudre
100 g de farine
CRÈME AU CHOCOLAT NOIR
300 ml de crème fraîche épaisse
150 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC
75 g de chocolat blanc
15 g de beurre
1 cuil. à soupe de lait
50 g de sucre glace
copeaux de chocolat, en décoration (voir page 7)

1 Beurrer un moule à manqué de 20 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé. Battre les œufs avec le sucre en poudre 10 minutes à l'aide d'un batteur électrique, de façon à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.

2 Tamiser la farine et l'incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en métal. Répartir la pâte dans le moule et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 35 à 40 minutes, de façon à ce que la pâte soit souple au toucher. Laisser tiédir, démouler, et laisser refroidir sur une grille. Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur.

3 Pour la crème au chocolat, porter la crème fraîche à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter le chocolat et remuer de façon à la faire fondre et l'incorporer à la préparation. Retirer du feu, laisser refroidir, et battre à l'aide d'une cuillère en bois pour faire épaissir.

4 Napper les faces intérieures des moitiés de biscuit avec la crème au chocolat, refermer le gâteau et disposer sur une grille.

5 Pour le glaçage, faire fondre le chocolat et le beurre et bien mélanger. Incorporer lait et sucre glace, en battant jusqu'à ce que le glaçage ait tiédi. Répartir sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Décorer avec des copeaux de chocolat, laisser prendre et servir.

Gâteau au chocolat et aux dattes

8 personnes

115 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
1 cuil. à soupe de grenadine
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
115 g de beurre doux
55 g de sucre en poudre
2 gros œufs
85 g de farine levante
2 cuil. à soupe de farine de riz
1 cuil. à soupe de sucre glace, en décoration

GARNITURE

115 g de dattes sèches, hachées
1 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de jus d'orange
1 cuil. à soupe de sucre roux
25 g d'amandes blanchies, grossièrement hachées
2 cuil. à soupe de confiture d'abricots

1 Beurrer et fariner deux moules à génoise de 18 cm de diamètre. Faire chauffer le chocolat, la grenadine et le sirop de sucre de canne au bain-marie, à feux doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et le chocolat fondu. Retirer du feu et laisser refroidir.

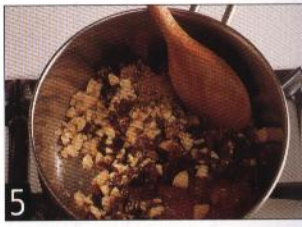
2 Battre le beurre en crème avec le sucre brun jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer progressivement les œufs et le chocolat, en battant.

3 Tamiser les deux farines dans une jatte, et incorporer délicatement le mélange à la préparation précédente.

4 Répartir le mélange dans les deux moules et lisser les surfaces. Cuire au four préchauffé, à 180° (th. 6), 20 à 25 minutes, de façon à ce que la pâte soit dorée et ferme au toucher. Démouler les gâteaux sur une grille et laisser refroidir.

5 Pour préparer la garniture, faire chauffer les ingrédients dans une casserole 4 à 5 minutes à feu doux, jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Retirer du feu et laisser

refroidir. Monter la pâtisserie en prenant la garniture en sandwich entre les deux gâteaux. Saupoudrer de sucre glace et servir.



Gâteau à la truffe

12 personnes

75 g de beurre
75 g de sucre en poudre
2 œufs, légèrement battus
75 g de farine levante
½ cuil. à café de levure chimique
25 g de cacao en poudre
50 g d'amandes en poudre
COUCHE DE TRUFFE
350 g de chocolat noir
100 g de beurre
300 ml de crème fraîche épaisse
75 g de miettes de biscuits
3 cuil. à soupe de rhum ambré
DÉCORATION
physalis (amour en cage)
50 g de chocolat noir, fondu

1 Beurrer légèrement un moule à manqué de 20 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé. Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer les œufs un à un, en battant bien après chaque ajout.

2 Tamiser la farine, la levure et le cacao, et incorporer à la préparation avec les amandes en poudre. Garnir le moule et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 20 à 25 minutes de façon à ce que le gâteau soit souple au toucher. Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir complètement sur une grille. Laver et essuyer le moule et y remettre le gâteau froid.

3 Pour préparer la couche de truffe, faire chauffer le chocolat, le beurre et la crème à feu doux dans une casserole à fond épais, sans cesser de remuer de façon à obtenir une préparation homogène. Laisser tiédir et réfrigérer 30 minutes. Bien battre la préparation à l'aide d'une cuillère en bois et réfrigérer à nouveau 30 minutes. Battre le mélange et incorporer les miettes de biscuits et le rhum, en battant bien. À l'aide d'une cuillère, napper la génoise avec la préparation et réfrigérer 3 heures.

4 Tremper l'extrémité des physalis dans le chocolat fondu et laisser prendre sur du papier sulfurisé. Servir décoré de physalis.

2

3

4

Bûche au chocolat

8 personnes

125 g de margarine, en pommade
125 g de sucre en poudre
2 œufs
100 g de farine levante
25 g de cacao en poudre
2 cuil. à soupe de lait
CRÈME AU BEURRE
ET AU CHOCOLAT BLANC
75 g de chocolat blanc
2 cuil. à soupe de lait
150 g de beurre
125 g de sucre glace
2 cuil. à soupe de liqueur à l'orange
petits copeaux de chocolat
(voir page 7), en décoration

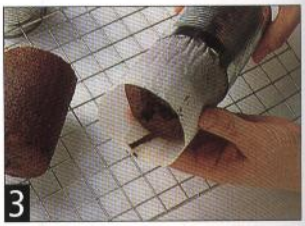
1 Beurrer les parois intérieures de deux boîtes de conserve de 400 g et les chemiser de papier sulfurisé.

2 Battre la margarine en crème avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer les œufs un à un, en battant bien après chaque ajout. Tamiser la farine et le cacao, et incorporer au mélange avec le lait.

3 Répartir la pâte dans les boîtes, disposer sur une plaque de four et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 40 minutes, de façon à ce que les gâteaux soient souples au toucher. Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

4 Pour préparer la crème au beurre, faire chauffer à feu doux le lait et le chocolat, sans cesser de remuer, de façon à obtenir une consistance homogène. Laisser tiédir. Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre glace, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la liqueur à l'orange et la préparation précédente en battant.

5 Couper les gâteaux en tranches de 1 cm et les assembler en alternant les tranches et la crème.



6 Disposer le gâteau dans un plat et le napper complètement avec le reste de crème. Décorer avec les copeaux de chocolat et servir la bûche découpée en tranches.

Petits moelleux abricots-chocolat blanc

12 personnes

125 g de beurre
175 g de chocolat blanc, concassé
4 œufs
125 g de sucre en poudre
200 g de farine, tamisée
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
100 g d'abricots secs, hachés

1 Beurrer légèrement un moule à gâteau carré de 20 cm de côté et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie en remuant souvent à l'aide d'une cuillère en bois, de façon à obtenir un mélange lisse et brillant. Retirer du feu et laisser tiédir.

3 Ajouter les œufs et le sucre en poudre au chocolat fondu en battant bien.

4 Incorporer la farine, la levure chimique, le sel et les abricots secs, et bien mélanger le tout.

5 Garnir le moule de la préparation obtenue et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), environ 25 à 30 minutes.

6 Le centre du gâteau ne sera peut-être pas tout à fait ferme, mais il prendra en refroidissant. Laisser complètement refroidir dans le moule.

7 Une fois le gâteau froid, démouler et couper en carrés ou en tranches.

Tarte au chocolat blanc et aux amandes

8 personnes

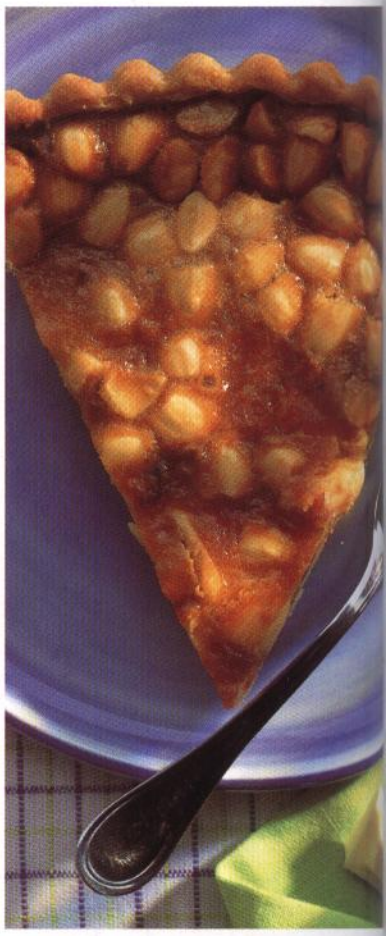
PÂTE
150 g de farine
25 g de sucre en poudre
125 g de beurre, coupé en petits dés
1 cuil. à soupe d'eau
GARNITURE
150 g de sirop de sucre de canne
50 g de beurre
75 g de sucre roux
3 œufs, légèrement battus
100 g de chocolat blanc, coupé en gros morceaux
100 g d'amandes entières blanchies, concassées
crème fraîche, en accompagnement (facultatif)

1 Pour préparer la pâte, mettre la farine et le sucre dans une jatte et incorporer le beurre avec les doigts. Ajouter l'eau et travailler le mélange jusqu'à obtention d'une pâte souple. Envelopper et la réfrigérer 30 minutes.

2 Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte pour foncer un moule à tarte de 24 cm de diamètre, à fond amovible. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et réfrigérer 30 minutes. Recouvrir la pâte de papier d'aluminium et de haricots secs et cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et les haricots secs et cuire encore 15 minutes.

3 Pour préparer la garniture, faire fondre à feu doux le sirop, le beurre et le sucre dans une casserole. Retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter les œufs battus, les amandes et le chocolat en remuant.

4 Verser la garniture obtenue sur le fond de tarte et cuire au four 30 à 35 minutes de façon à ce que la garniture soit prise. Laisser refroidir et démouler. Servir avec de la crème fraîche.



Tarte au chocolat et aux poires

8 personnes

FOND DE TARTE
115 g de farine
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
115 g de beurre doux, coupé en petits morceaux
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe de jus de citron
GARNITURE
115 g de chocolat noir, râpé
4 poires
125 ml de crème fraîche liquide
1 œuf
1 jaune d'œuf
½ cuil. à café d'extrait d'amandes
3 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 Pour préparer la pâte, mélanger la farine et le sel dans une jatte. Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le jaune d'œuf et le jus de citron. Faire une boule avec la pâte obtenue, l'envelopper dans du film alimentaire et la placer 30 minutes au réfrigérateur.

2 Préchauffer le four à 200° C (th. 6-7). Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte pour foncer un moule de 25 cm de diamètre, à fond amovible. Saupoudrer de chocolat râpé. Peler les poires, les couper en deux dans la longueur et enlever les trognons. Couper chaque demi-poire en tranches fines et les écarter en éventail. Glisser une spatule sous les poires et les disposer sur le chocolat.

3 Battre la crème, l'œuf, le jaune d'œuf et l'extrait d'amandes et répartir la préparation autour des poires. Saupoudrer la tarte avec le sucre.

4 Cuire au four préchauffé, 10 minutes. Baisser la température du four à 180°C (th.5-6) et cuire encore 20 minutes de façon à ce que les poires commencent à caraméliser et que la garniture soit juste prise. Laisser refroidir et servir décoré de brins de menthe.

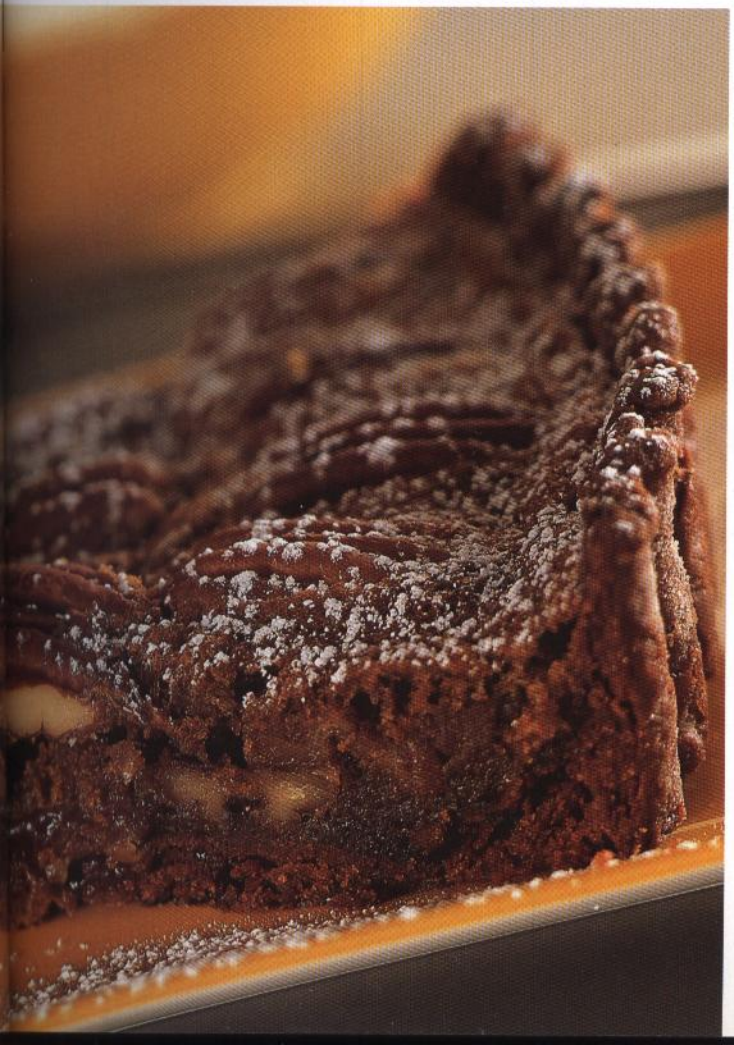
Tarte au chocolat et aux noix de pécan

10 personnes

FOND DE TARTE
280 g de farine
6 cuil. à soupe de cacao en poudre
115 g de sucre glace
1 pincée de sel
200 g de beurre doux, coupé en dés
1 jaune d'œuf
GARNITURE
85 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
350 g de noix de pécan écalées
85 g de beurre doux
175 g de sucre roux
3 œufs
2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
2 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à soupe de sucre glace, en décoration

1 Pour le fond de tarte, mélanger la farine, le cacao, le sucre et le sel dans une jatte. Ménager un puits au centre, y verser le beurre et le jaune d'œuf et mélanger les ingrédients. Pétrir délicatement en une boule, couvrir de film alimentaire et placer 1 heure au réfrigérateur.

2 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte pour foncer un moule de 25 cm de diamètre, à fond amovible anti-adhésif. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette, et couvrir le fond de papier sulfurisé et de haricots secs. Précuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 15 minutes. Sortir du four, et retirer les haricots et le papier et laisser refroidir.



3 Pour la garniture, mettre le chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante. Chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu, retirer du feu et réserver. Concasser 225 g des noix de pécan et réserver. Battre le beurre en crème avec 55 g de sucre roux. Ajouter les œufs un à un en battant, et incorporer le reste de sucre roux, la crème, la farine, le chocolat fondu et les noix concassées.

4 Garnir le fond de pâte avec le mélange, couper en deux les noix restantes et les disposer en cercles sur la préparation.

5 Cuire 30 minutes au four préchauffé, couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire encore 25 minutes. Laisser tiédir dans le four et démouler sur une grille pour laisser refroidir la tarte. Décorer de sucre glace.

Tarte au chocolat moelleux

8 personnes

225 g de farine
25 g de cacao en poudre
150 g de beurre
25 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe d'eau
GARNITURE
175 g de beurre
350 g de sucre de canne non raffiné
4 œufs, légèrement battus
4 cuil. à soupe de cacao en poudre, tamisé
150 g de chocolat noir
300 ml de crème fraîche liquide
1 cuil. à café d'extrait de chocolat
DÉCORATION
425 ml de crème fraîche épaisse, fouettée
copeaux de chocolat (voir page 7)

1 Tamiser la farine et le cacao dans une jatte, et incorporer le beurre de façon à obtenir une consistance de chapelure. Ajouter le sucre et assez d'eau pour former une pâte souple. Réserver au frais 15 minutes.

2 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte pour foncer un moule à tarte de 23 cm de diamètre, à fond amovible ou en céramique. Recouvrir la pâte de papier d'aluminium et de haricots secs et cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et les haricots et cuire 10 minutes. Le fond de tarte doit être croustillant.

3 Pour préparer la garniture, battre le beurre en crème avec le sucre dans une jatte, incorporer progressivement les œufs et le cacao. Faire fondre le chocolat, l'incorporer en battant bien, et ajouter la crème liquide et l'extrait de chocolat.

4 Garnir le fond de tarte et cuire au four à 170 °C (th. 5-6) 45 minutes, ou de façon à ce que la garniture soit prise.

5 Laisser refroidir, démouler la tarte, et disposer dans un plat. Garnir de crème fouettée et mettre au frais.

6 Pour préparer de fins copeaux de chocolat, racler une barre de chocolat à l'aide d'un économe. Décorer la tarte de copeaux et remettre au frais.

Entremets chauds

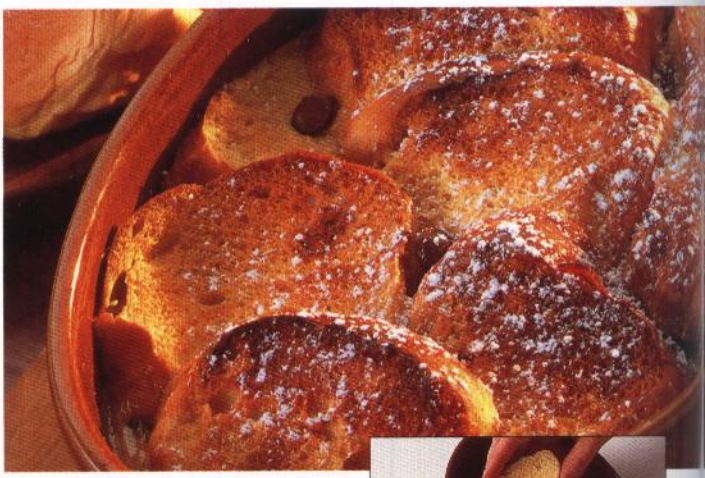
Même si on aime le chocolat à tout moment de la journée, on ne l'apprécie jamais autant que dans un dessert encore chaud. Peut-il exister plus agréable et plus délicieuse douceur qu'un soufflé au chocolat qui rappelle les petits plaisirs de l'enfance autant qu'un pain perdu au chocolat ? De nombreux desserts traditionnels ont contribué à donner au chocolat son prestige et ont fait de la plupart d'entre nous des inconditionnels de cette gourmandise.

Lorsque vous éprouverez le besoin d'une douceur un peu plus raffinée, laissez-vous tenter par des raviolis au chocolat, par un flan chocolaté poires-amandes ou encore par un sabayon au chocolat, élégant dessert, chaud et crémeux qui émerveillera vos papilles.

Pain perdu au chocolat

4 personnes

225 g de brioche
15 g de beurre
50 g de pépites de chocolat noir
1 œuf
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
410 g de lait concentré en boîte



1 Couper la brioche en tranches fines et beurrer légèrement une face de chaque tranche.

2 Disposer une couche de brioche, côté beurré en dessous, au fond d'un plat à gratin peu profond. Parsemer de quelques pépites de chocolat.

3 Répéter l'opération en terminant par une couche de brioche.

VARIANTE

Pour un pain perdu doublement chocolaté, faites chauffer à l'étape 4 le lait avec 1 cuillerée à soupe de cacao jusqu'à ce qu'il soit bien dissous.

4 Battre l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire frémir le lait, et l'incorporer progressivement à la préparation précédente, en battant bien.

5 Verser la crème sur le pudding et laisser reposer 5 minutes, appuyer sur les tranches de brioche pour bien les immerger.

6 Mettre le plat dans une lèchefrite et remplir d'eau bouillante à mi-hauteur. Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 30 minutes, de façon à ce que la crème soit prise. Laisser refroidir 5 minutes.

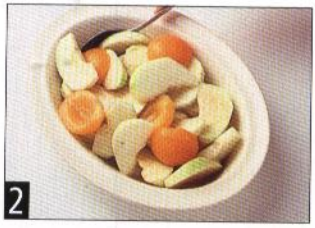
Crumble aux fruits et au chocolat

4 personnes

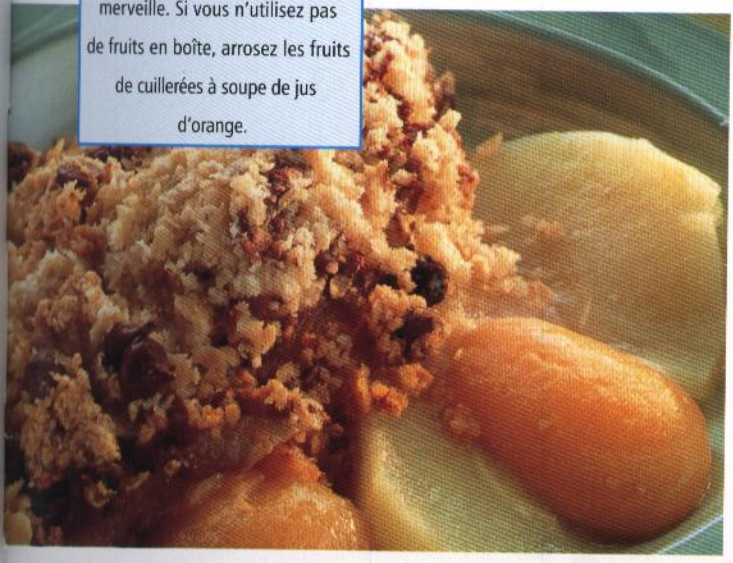
400 g d'abricots au sirop, en boîte
75 g de beurre
100 g de farine
450 g de pommes à couteau, épluchées et coupées en grosses tranches
50 g de flocons d'avoine
50 g de sucre en poudre
100 g de pépites de chocolat

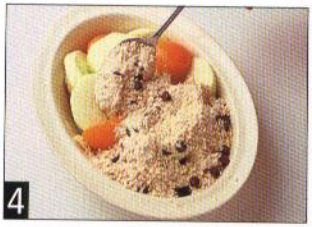
VARIANTE

Ce crumble peut être réalisé avec d'autres fruits : le mélange poires et framboises fait merveille. Si vous n'utilisez pas de fruits en boîte, arrosez les fruits de cuillerées à soupe de jus d'orange.



1 Graisser légèrement un plat à gratin avec un peu de beurre ou de margarine.





2 Égoutter les abricots, en réservant 4 cuillerées à soupe de sirop. Disposer les pommes et les abricots au fond du plat, arroser de sirop et remuer.

3 Tamiser la farine dans une jatte. Couper le beurre en petits dés et l'incorporer à la farine avec les doigts de façon à obtenir une consistance de chapelure fine. Ajouter les flocons d'avoine, le sucre et les pépites de chocolat.

4 Répartir le crumble sur les fruits et lisser grossièrement la surface, sans enfoncer le crumble dans les fruits.

5 Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 40 à 45 minutes, de façon à ce que le crumble soit doré. Servir chaud ou froid.

Crêpes au chocolat et à la banane

4 personnes

3 grosses bananes, épluchées et coupées en rondelles
6 cuil. à soupe de jus d'orange
zeste râpé d'une orange
2 cuil. à soupe de liqueur d'orange ou de banane

SAUCE CHAUDE AU CHOCOLAT
2 cuil. à café de maïzena
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
3 cuil. à soupe de lait
40 g de chocolat noir, coupé en morceaux
15 g de beurre
175 g de sirop de sucre de canne
¼ de cuil. à café d'extrait de vanille

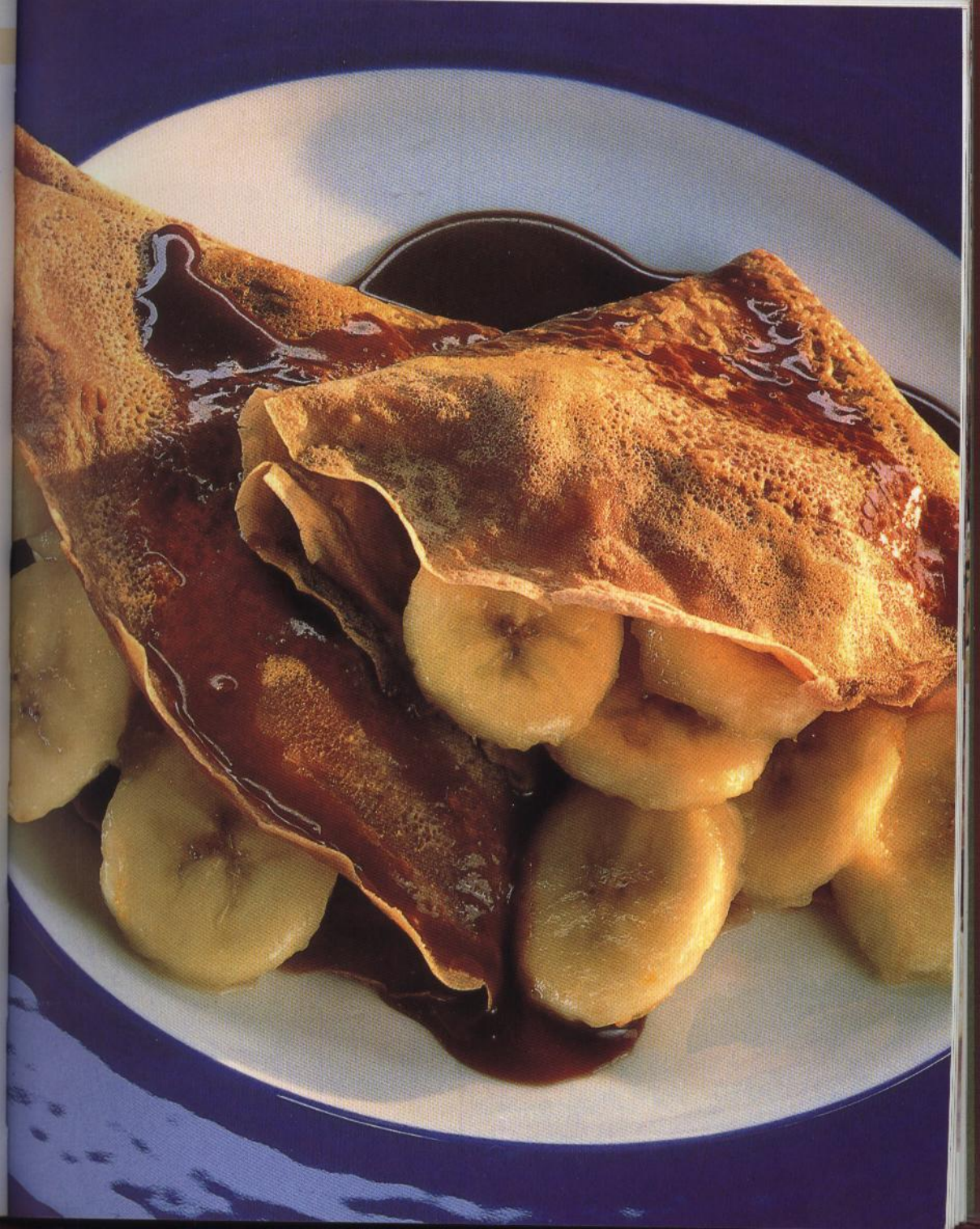
CRÊPES
100 g de farine
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 œuf
1 cuil. à café d'huile de tournesol
300 ml de lait
huile, pour la cuisson

1 Disposer les rondelles de bananes dans un plat et ajouter la liqueur, le zeste et le jus d'orange.

2 Dans une jatte, mélanger le cacao en poudre et la maïzena, et incorporer le lait. Dans une casserole, faire chauffer le chocolat, le beurre et le sirop de sucre de canne à feu doux, sans cesser de remuer. Ajouter la préparation au cacao et porter à ébullition à feu doux, sans cesser de remuer. Laisser mijoter 1 minute, retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille.

3 Pour préparer les crêpes, tamiser la farine et le cacao dans une jatte. Ménager un puits au centre et y mettre l'œuf et l'huile. Incorporer progressivement le lait en battant bien, de façon à obtenir une pâte homogène. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle à fond épais. Verser un peu de pâte et incliner la poêle de façon à bien recouvrir le fond. Faire cuire la crêpe à feu moyen. Une fois que la première face est bien dorée, retourner la crêpe et la faire cuire de l'autre côté. Réserver la crêpe au chaud et répéter l'opération avec le reste de pâte.

4 Réchauffer la sauce au chocolat 1 à 2 minutes, puis fourrer les crêpes avec les rondelles de banane et les replier en deux ou en quatre. Verser un peu de sauce au chocolat par-dessus.



Poires pochées et mascarpone au chocolat

6 personnes

6 poires mûres fermes
100 g de sucre en poudre
2 bâtons de cannelle
zeste d'une orange
2 clous de girofle
1 bouteille de vin rosé
SAUCE AU CHOCOLAT
175 g de chocolat noir
250 g de mascarpone
2 cuil. à soupe de liqueur d'orange

CONSEIL

Il serait dommage de gâcher le jus de cuisson : faites-le réduire 10 minutes dans une casserole, jusqu'à obtention d'un sirop. Vous pourrez l'utiliser pour agrémenter une salade de fruits ou une glace.

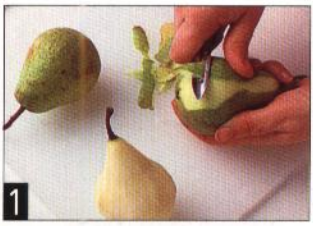
1 Éplucher avec soin les poires, en conservant la queue.

2 Mettre le sucre, le zeste d'orange, les bâtons de cannelle, les clous de girofle et le vin dans une casserole assez grande pour contenir les 6 poires.

3 Faire chauffer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre et ajouter les poires. Faire frémir, couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Pour servir les poires froides, les laisser refroidir dans le jus puis mettre au frais jusqu'au moment de servir. Pour les servir chaudes, laisser les poires dans le jus chaud durant la préparation de la sauce.

4 Pour préparer la sauce, faire fondre le chocolat. Battre le mascarpone avec la liqueur puis incorporer le chocolat fondu.

5 Sortir les poires du jus de cuisson et les disposer dans des assiettes. Mettre une bonne cuillerée de sauce à côté et servir le reste séparément.



Flan chocolaté poires-amandes

6 personnes

100 g de farine
25 g d'amandes en poudre
60 g de margarine
environ 3 cuil. à soupe d'eau
GARNITURE
400 g de poires demi-fruits au sirop en boîte
50 g de beurre
50 g de sucre en poudre
2 œufs, battus
100 g d'amandes en poudre
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
quelques gouttes d'extrait d'amande
sucre glace, en décoration
SAUCE AU CHOCOLAT
50 g de sucre en poudre
3 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
100 ml d'eau
175 g de chocolat noir, cassé en morceaux
25 g de beurre

1 Beurrer légèrement un moule à tarte de 20 cm de diamètre. Tamiser la farine dans une jatte et y incorporer les amandes. Faire pénétrer le beurre avec les doigts de façon à obtenir une consistance de chapelure. Ajouter assez d'eau pour former une pâte souple. Couvrir et mettre 10 minutes au congélateur. Abaisser la pâte pour foncer le moule. Piquer le fond et réserver au frais.

2 Pour préparer la garniture, bien égoutter les poires. Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs en battant. Incorporer les amandes, l'extrait d'amande et le cacao. Garnir le moule et disposer les poires, en les enfonçant légèrement. Cuire au four préchauffé, à 210 °C (th. 7), 30 minutes, de façon à ce que la garniture ait levé. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

3 Pour préparer la sauce, faire chauffer à feu doux le sucre, le sirop de sucre de canne et l'eau, sans cesser de remuer. Porter à ébullition 1 minute et retirer du feu. Ajouter le chocolat et le beurre et remuer pour les faire fondre. Servir avec le flan.

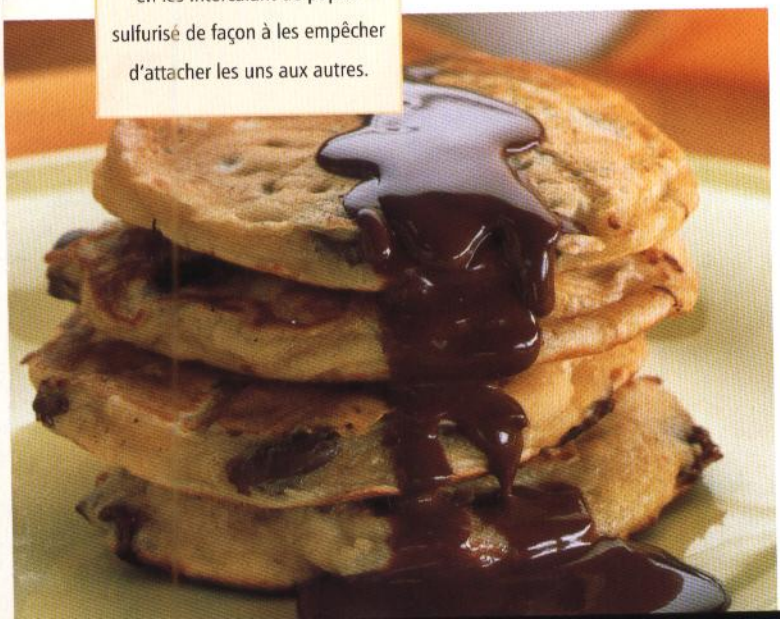
Pancakes au chocolat

4 personnes

225 g de farine
1 cuil. à café ½ de levure chimique
50 g de sucre en poudre
1 œuf
1 cuil. à soupe de beurre, fondu
300 ml de lait
1 pomme à couteau
50 g de pépites de chocolat noir
sauce chaude au chocolat (voir page 82) ou sirop d'érable, en accompagnement

CONSEIL

Pour garder les pancakes au chaud, empilez-les en les intercalant de papier sulfurisé de façon à les empêcher d'attacher les uns aux autres.



1 Tamiser la farine et la levure chimique dans une jatte. Ajouter le sucre en poudre et mélanger. Ménager un puits au centre et y verser l'œuf et le beurre fondu. Incorporer progressivement le lait en battant de façon à obtenir une pâte homogène.

2 Éplucher, évider et râper la pomme. L'incorporer à la pâte avec les pépites de chocolat.

3 Faire chauffer une crêpière ou une poêle à fond épais à feu moyen et la beurrer légèrement. Pour chaque pancake, mettre environ 2 cuillerées à soupe de pâte dans la crêpière ou la poêle et l'étaler en un cercle de 7,5 cm de diamètre.

4 Laisser cuire quelques minutes de façon à voir apparaître des bulles. Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute. Retirer de la crêpière et réserver au chaud. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

5 Empiler deux ou trois pancakes dans une assiette et servir avec de la sauce chaude au chocolat ou du sirop d'érable.

Fondue au chocolat

4 personnes

FONDUE
225 g de chocolat noir
200 ml de crème fraîche épaisse
2 cuil. à soupe de cognac
ACCOMPAGNEMENT
assortiment de fruits
marshmallows blancs et roses
biscuits secs sucrés

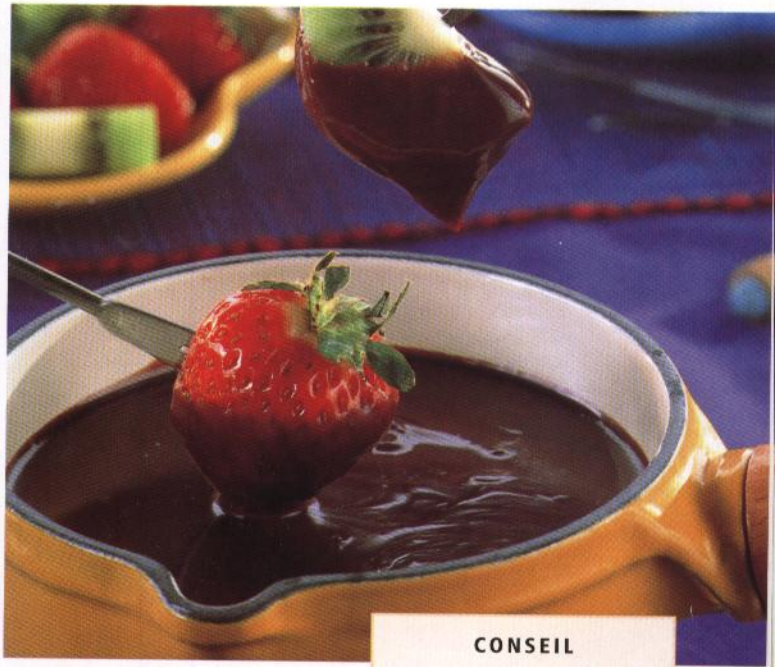
1 Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre dans une petite casserole avec la crème.

2 Faire chauffer à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et amalgamé avec la crème.

3 Retirer la casserole du feu et ajouter le cognac.

4 Verser dans un poêlon à fondue ou une jatte résistant à la chaleur et réserver, de préférence sur un réchaud.

5 Servir avec un assortiment de fruits, de marshmallows et de biscuits pour les tremper, en les piquant sur des brochettes en bois.



CONSEIL

Coupez les plus gros fruits en dés avant de les tremper. Pour ceux qui s'oxydent facilement (bananes, pommes et poires), plongez-les dans un peu de jus de citron dès que vous les avez coupés.

Raviolis au chocolat

4 personnes

175 g de farine
4 cuil. à soupe de cacao en poudre
2 cuil. à soupe de sucre glace
2 œufs, légèrement battus,
plus un troisième pour dorer
1 cuil. à soupe d'huile
GARNITURE
175 g de chocolat blanc, concassé
225 de mascarpone
1 œuf
1 cuil. à soupe de gingembre haché
brins de menthe fraîche,
en décoration
crème fraîche épaisse,
en accompagnement

1 Tamiser la farine, le cacao et le sucre au-dessus d'un plan de travail. Ménager un puits au centre et verser les 2 œufs battus et l'huile. Travailler le mélange avec les doigts de façon à obtenir une pâte homogène, ou tamiser les ingrédients secs dans un robot de cuisine, ajouter l'huile et les œufs, et mixer le tout pour faire la pâte. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, couvrir de film alimentaire et réfrigérer 30 minutes.

2 Pour préparer la garniture, faire fondre le chocolat blanc dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante. Retirer du feu, laisser tiédir, et incorporer le mascarpone et l'œuf en battant. Ajouter le gingembre haché.

3 Couper la pâte en deux et couvrir à nouveau une moitié de film alimentaire. Sur un plan de travail fariné, abaisser l'autre moitié de pâte en rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et couvrir d'un torchon humide. Répéter l'opération avec l'autre moitié de pâte. Verser la garniture dans une poche à douille. Déposer des rangées parallèles de petits tas de préparation, espacés de 4 cm sur un rectangle de pâte. Badigeonner d'œuf battu les interstices. Soulever le second rectangle de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et recouvrir la préparation. Presser soigneusement la pâte entre les tas de garniture de façon à la souder et à évacuer les bulles d'air. Découper les raviolis à l'aide d'une roulette crantée, d'un emporte-pièce ou d'un couteau tranchant, les disposer sur un torchon humide et laisser reposer 30 minutes.

4 Porter à ébullition une grande casserole d'eau, baisser le feu et cuire les raviolis 4 à 5 minutes al dente en plusieurs fournées, en remuant pour éviter qu'ils collent. Les retirer à l'aide d'une écumoire et servir immédiatement dans des assiettes. Décorer de brins de menthe et accompagner de crème fraîche légèrement battue.

Soufflé au chocolat

4 personnes

100 g de chocolat noir
300 ml de lait
25 g de beurre
4 gros œufs, blancs et jaunes séparés
1 cuil. à soupe de maïzena
50 g de sucre en poudre
½ cuil. à café d'extrait de vanille
100 g de pépites de chocolat noir
sucre en poudre et sucre glace, en décoration

CRÈME AU CHOCOLAT
2 cuil. à soupe de maïzena
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
450 ml de lait
50 g de chocolat noir, cassé en morceaux

1 Beurrer un moule à soufflé de 850 ml et le saupoudrer de sucre. Casser le chocolat en morceaux.

2 Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le beurre, sans faire bouillir. Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œufs avec la maïzena et le sucre, puis verser un peu de lait chaud dans la préparation en battant. Reverser dans la casserole et faire chauffer à feu doux, sans cesser de remuer, pour faire épaissir. Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il fonde. Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille.

3 Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer la moitié dans la préparation précédente. Ajouter le reste, suivi des pépites de chocolat. Garnir le moule et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 40 à 45 minutes, de façon à ce que le soufflé soit bien levé.

4 Pour la crème, mettre la maïzena et le sucre dans une jatte et mélanger avec un peu de lait jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Chauffer le reste de lait sans faire bouillir, en verser un peu dans la maïzena, mélanger et reverser dans la casserole. Chauffer à feu doux, sans cesser de remuer pour faire épaissir. Ajouter le chocolat, en remuant pour le faire fondre.

5 Saupoudrer le soufflé de sucre et le servir avec la crème au chocolat.

Fondant au chocolat

4 personnes

50 g de margarine
75 g de sucre brun
2 œufs, battus
350 ml de lait
50 g de noix, concassées
40 g de farine
2 cuil. à soupe de cacao
sucre glace et cacao en poudre, en décoration

1 Graisser un plat allant au four d'une contenance de 1 litre.

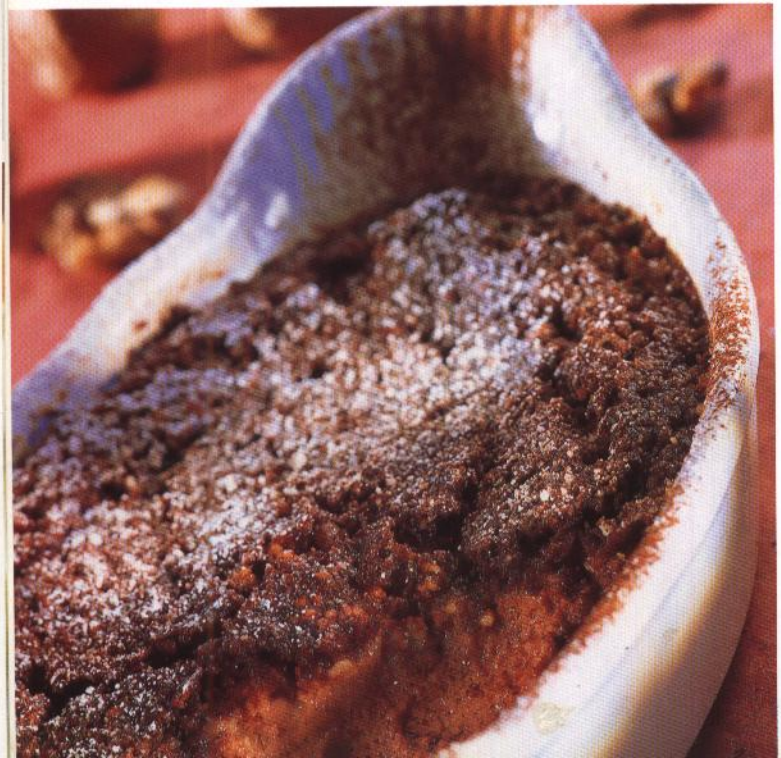
2 Battre la margarine en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs.

3 Ajouter progressivement le lait et les noix concassées.

4 Tamiser la farine et le cacao dans la préparation et remuer à l'aide d'une cuillère en métal jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

5 Garnir le plat et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 35 à 40 minutes.

6 Décorer de sucre glace et de cacao, et servir.



Sabayon au chocolat

4 personnes

4 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
50 g de chocolat noir
125 ml de marsala
cacao en poudre, en décoration

CONSEIL

Préparez ce dessert avant de le servir car il se déliera vite si vous le laissez reposer. S'il commence à cailler, vous pouvez le rattraper en le retirant aussitôt du feu et en immergeant la jatte dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Fouettez aussi pour lier à nouveau.

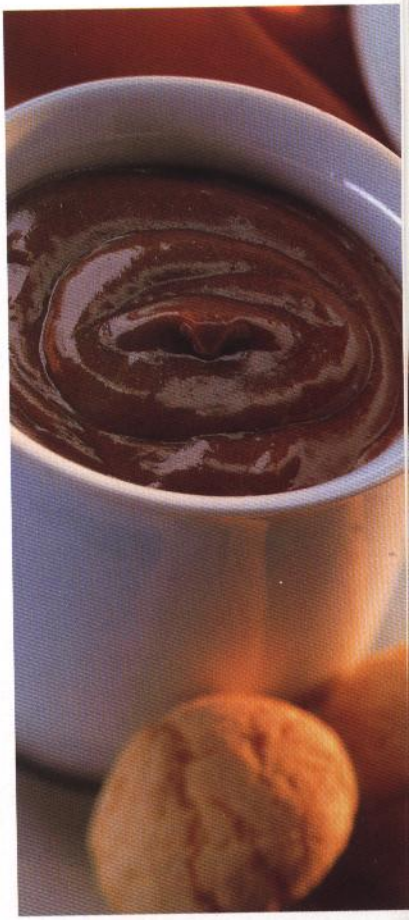
1 Dans une grande jatte en verre, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 Râper finement le chocolat, et l'incorporer à la préparation.

3 Ajouter le marsala au mélange.

4 Mettre la jatte sur une casserole d'eau frémissante et régler le batteur sur la puissance minimale ou utiliser un fouet à main. Faire chauffer à feu doux sans cesser de fouetter, pour faire épaissir, sans trop faire cuire pour éviter que le mélange caille (voir « conseil »).

5 Répartir la préparation dans des coupes individuelles en verre et saupoudrer légèrement de cacao en poudre. Servir ce sabayon aussi vite que possible, encore chaud, léger et mousseux.



Empanadas à la banane

4 personnes

8 rectangles de pâte filo, coupés en deux dans la longueur
beurre, fondu ou huile
2 bananes bien mûres
1 ou 2 cuil. à café de sucre
jus d'un quart de citron
sucre glace
175 à 200 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
poudre de cannelle

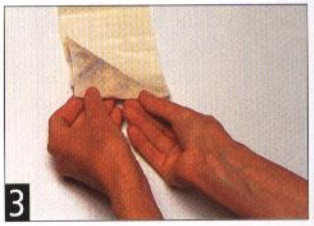
CONSEIL

Pour des chaussons plus étoffés, utilisez de la pâte feuilletée prête à l'emploi.

1 Disposer un rectangle de pâte sur un plan de travail et le badigeonner d'huile ou de beurre fondu.

2 Peler et émincer les bananes, et verser les rondelles dans une jatte. Ajouter le sucre et le jus de citron, et mélanger. Ajouter le chocolat en remuant.

3 Déposer 2 ou 3 cuillerées du mélange à base de bananes dans un coin du rectangle de pâte. Replier la pâte pour former un triangle et enfermer la garniture.



4 Répéter l'opération avec la totalité de la pâte et du mélange à base de bananes. Saupoudrer les chaussons de cannelle et de sucre, et disposer sur une plaque de cuisson..

5 Cuire les chaussons au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), environ 15 minutes, de façon à ce qu'ils soient bien dorés. Ôter du four et servir chaud en prenant soin de ne pas se brûler.

Poires à la sauce fudge

4 personnes

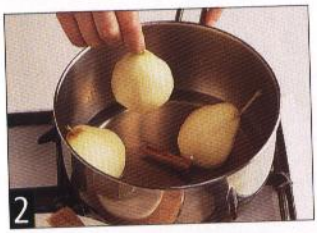
4 poires
1 à 2 cuil. à soupe de jus de citron
300 ml d'eau
5 cuil. à soupe de sucre en poudre
5 cm de cannelle en bâton
2 clous de girofle
200 ml de crème fraîche épaisse
125 ml de lait
140 g de sucre roux
2 cuil. à soupe de beurre doux, coupé en dés
2 cuil. à soupe de sirop d'érable
200 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux

1 Peler les poires à l'aide d'un économe. Retirer le cœur par la base en laissant la queue en place. Badigeonner les fruits de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.

2 Verser l'eau dans une grande casserole à fond épais. Ajouter le sucre en poudre et le faire fondre à feu doux. Ajouter les poires, la cannelle et les clous de girofle et porter à ébullition. Si nécessaire, rajouter assez d'eau pour que les poires soient complètement recouvertes. Baisser le feu et laisser frémir 20 minutes.

3 Mélanger la crème, le lait, le sucre roux, le beurre et le sirop d'érable dans une casserole à fond épais. Faire fondre le beurre et dissoudre le sucre à feu doux, sans cesser de remuer. Faire bouillir le mélange 5 minutes sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il devienne lisse et épais. Retirer du feu et incorporer le chocolat progressivement en laissant fondre entre chaque ajout. Réserver.

4 Disposer les poires dans des assiettes de service. Porter de nouveau le nappage à ébullition et le faire réduire. Retirer la cannelle et les clous de girofle, et ajouter le sirop d'érable. Mélanger, verser sur les poires et servir.

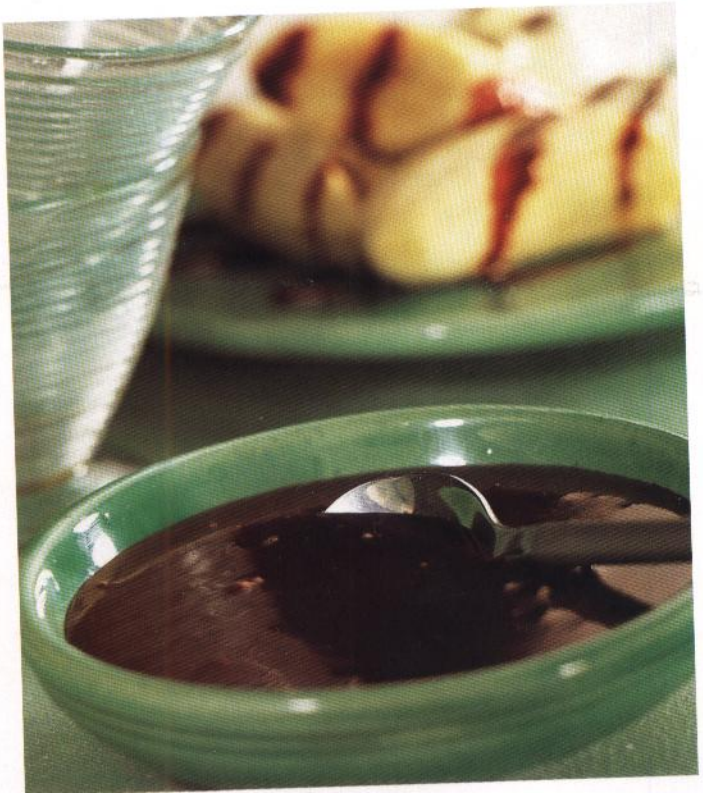


Crème au chocolat et à l'orange

150 ml

100 g de sucre en poudre
4 cuil. à soupe d'eau
175 g de chocolat noir, cassé en morceaux
25 g de beurre doux, coupé en dés
2 cuil. à soupe de jus d'orange

1 Dans une casserole à fond épais, faire fondre le sucre dans l'eau à feu doux. Incorporer progressivement le chocolat en remuant, en laissant fondre après chaque ajout. Procéder de même avec le beurre sans jamais laisser bouillir.



2 Verser le jus d'orange et retirer du feu. Servir immédiatement ou conserver au chaud jusqu'au moment de servir. Il est aussi possible de laisser la crème refroidir et de la transvaser dans un récipient à congélation pour la conserver jusqu'à 3 mois au congélateur. Dégeler à température ambiante, réchauffer et servir.

Sauce au chocolat et au Cointreau

150 ml

6 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
85 g de chocolat noir, concassé
2 cuil. à soupe de cointreau (ou autre liqueur à l'orange)

1 Porter doucement la crème à ébullition à feu doux dans une petite casserole à fond épais. Retirer du feu, verser le chocolat et mélanger de façon à obtenir une crème lisse.

2 Incorporer le cointreau, verser dans une cruche et servir immédiatement, ou réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Entremets froids

Frais, crémeux et somptueux ne sont que quelques-uns des mots qui viennent à l'esprit lorsque l'on pense à des entremets froids au chocolat. Les desserts qui constituent ce chapitre sont une délicieuse combinaison de tous ces mots.

Certains d'entre eux sont étonnamment rapides et faciles à réaliser et d'autres un peu plus élaborés. L'avantage de ces desserts est qu'ils peuvent, pour la plupart, être préparés à l'avance, voire plusieurs jours avant de les servir, ce qui les rend parfaits pour les visites imprévues. Il suffit pour cela d'y ajouter une petite décoration le jour même si nécessaire.

Coupes chocolatées au rhum

6 personnes

225 g de chocolat noir
4 œufs, blancs et jaunes séparés
75 g de sucre en poudre
4 cuil. à soupe de rhum ambré
4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
DÉCORATION
crème fouettée
décorations en chocolat
(voir page 140)

1 Faire fondre le chocolat à feu doux et laisser tiédir.

2 Dans une jatte, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet.

3 Verser le chocolat progressivement dans le mélange et incorporer. Ajouter le rhum et la crème fraîche.

4 Dans une jatte, battre les blancs d'œufs en neige, et les incorporer délicatement à la préparation, en deux fois. Répartir la préparation obtenue dans 6 coupelles, et réfrigérer au moins 2 heures.

5 Décorer avec un peu de crème fouettée et de petites décorations en chocolat avant de servir.

Crèmes au chocolat et aux noisettes

6 personnes

2 œufs
2 jaunes d'œufs
15 g de sucre en poudre
1 cuil. à café de maïzena
600 ml de lait
75 g de chocolat noir
4 cuil. à soupe de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes
DÉCORATION
chocolat râpé ou petits copeaux de chocolat (voir page 7)

1 Battre les œufs avec les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena de façon à bien mélanger. Faire chauffer le lait sans faire bouillir.

2 Verser progressivement le lait sur la préparation, en fouettant. Faire fondre la pâte à tartiner au bain-marie et l'incorporer en battant.

3 Verser la préparation dans 6 petits ramequins, recouvrir de papier d'aluminium et disposer dans un plat à four. Remplir le plat d'eau bouillante de sorte que les ramequins soient immergés à moitié.

4 Cuire au four préchauffé, à 170 °C (th. 5-6), 35 à 40 minutes, de façon à ce que les crèmes soient prises. Retirer du plat, laisser refroidir, et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Servir décoré de chocolat râpé ou de petits copeaux de chocolat.

Génoise à la mousse champagne

4 personnes

GÉNOISE

4 œufs

100 g de sucre en poudre

75 g de farine levante

15 g de cacao en poudre

25 g de beurre, fondu

MOUSSE

1 sachet de gélatine

3 cuil. à soupe d'eau

300 ml de champagne

300 ml de crème fraîche épaisse

2 blancs d'œufs

75 g de sucre en poudre

DÉCORATION

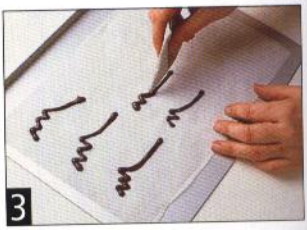
50 g de chocolat noir pâtissier, fondu

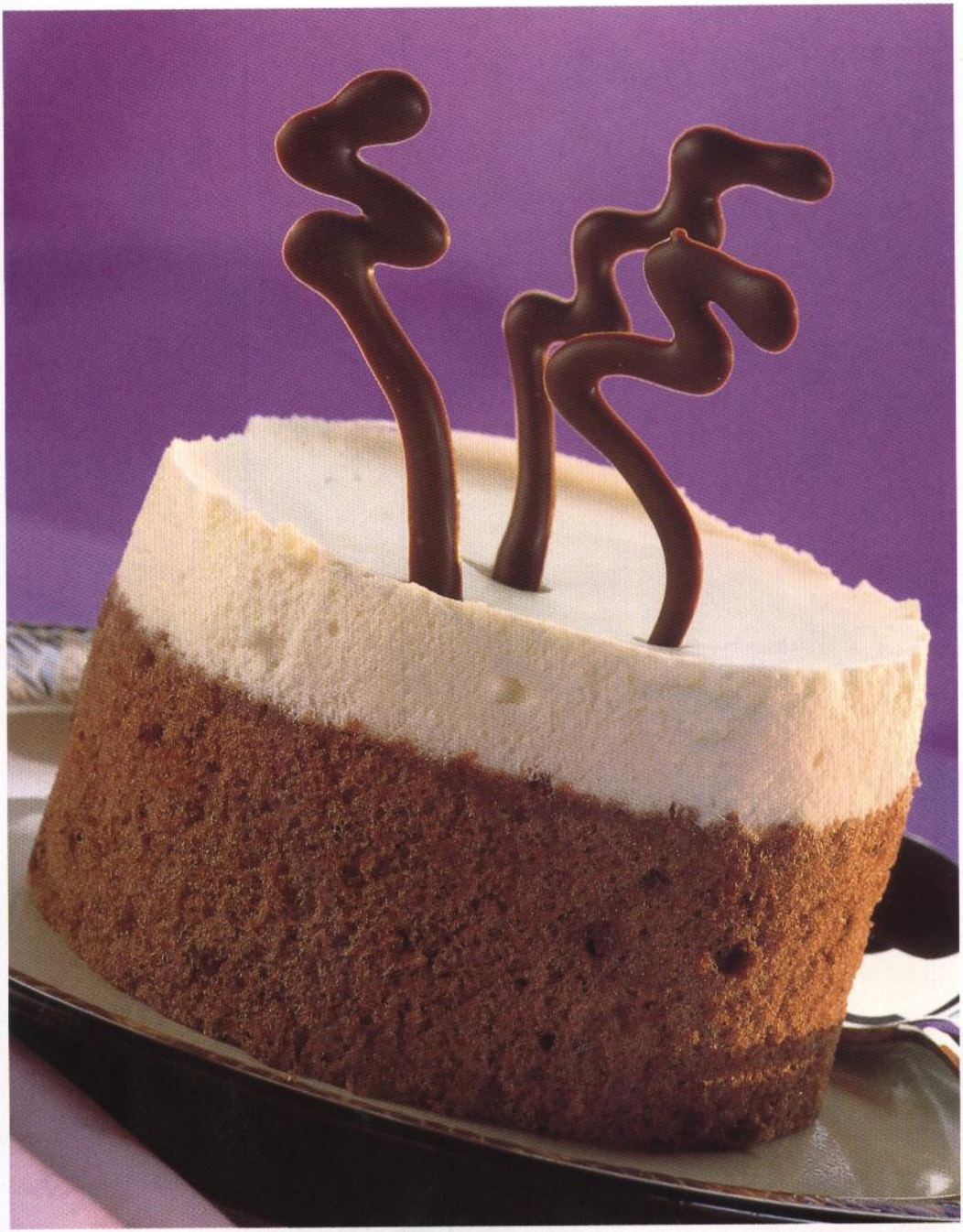
fraises fraîches

1 Chemiser un moule à bords bas de 37,5 x 25 cm de papier sulfurisé graissé. Battre les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique, ou à l'aide d'un fouet en posant la jatte sur une casserole d'eau chaude, de façon à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban. Tamiser la farine avec le cacao et incorporer avec le beurre. Garnir le moule et cuire au four préchauffé, à 210 °C (th. 7), 8 minutes, de façon à ce que la pâte soit souple au toucher. Laisser tiédir 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille. Chemiser 4 cercles à entremets de 10 cm de diamètre avec du papier sulfurisé. Disposer sur la circonférence de chaque cercle une bande de gâteau de 2,5 cm d'épaisseur. Tapisser le fond des cercles de ronds de pâte.

2 Verser la gélatine dans l'eau et laisser prendre. Poser la jatte sur une casserole d'eau chaude et remuer pour dissoudre. Incorporer le champagne.

3 Fouetter la crème en chantilly et incorporer au mélange précédent. Laisser prendre à température ambiante en remuant de temps en temps. Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre et battre de façon à obtenir un aspect brillant, et les incorporer à la préparation. Garnir les cercles de sorte que la mousse surplombe son écrin de génoise. Réfrigérer 2 heures. Dessiner des ondulations avec du chocolat sur du papier sulfurisé, laisser prendre et décorer les mousses.





Marquises au chocolat

6 personnes

200 g de chocolat noir
100 g de beurre
3 jaunes d'œufs
75 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'extrait de chocolat
ou 1 cuil. à soupe de liqueur de chocolat
300 ml de crème fraîche épaisse
ACCOMPAGNEMENT
crème fraîche épaisse
fruits enrobés de chocolat (voir page 54)
cacao en poudre, en décoration

1 Casser le chocolat en morceaux. Mettre le chocolat et le beurre dans une jatte posée sur une casserole d'eau frémissante et mélanger de façon à les faire fondre et les homogénéiser. Retirer la casserole du feu et laisser tiédir.

2 Dans une jatte, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. À l'aide d'un batteur électrique réglé à la puissance minimale, incorporer délicatement le chocolat fondu et l'extrait ou la liqueur de chocolat.

3 Fouetter la crème en chantilly et l'ajouter au mélange. À l'aide d'une cuillère, répartir dans 6 ramequins ou petits moules individuels en métal et réfrigérer au moins 2 heures.

4 Pour démouler, plonger le fond des ramequins dans une jatte d'eau chaude quelques secondes, et faire glisser les marquises hors de leur moule. Disposer sur des assiettes de service. Saupoudrer de cacao et servir avec des fruits trempés dans du chocolat et de la crème fraîche.

Tourbillons menthe-chocolat

6 personnes

300 ml de crème fraîche épaisse
150 ml de fromage blanc, battu
25 g de sucre glace
1 cuil. à soupe de crème de menthe
175 g de chocolat noir
chocolat, en décoration

CONSEIL

Vous pouvez dessiner les décorations directement ou les dessiner d'abord au crayon. Retournez alors le papier et passez sur les traits avec le chocolat.

1 Dans une jatte, fouetter la crème de façon à ce qu'elle soit ferme.

2 Incorporer le fromage blanc et le sucre glace, et verser environ un tiers du mélange obtenu dans une plus petite jatte. Incorporer la crème de menthe dans la petite jatte. Faire fondre le chocolat noir et l'incorporer aux deux tiers restants.

3 Verser, en alternance, des cuillerées de chaque préparation dans des coupes, et mélanger à l'aide d'un bâtonnet dans chaque coupe pour créer un effet marbré décoratif. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

4 Pour faire les décorations chocolatées, faire fondre un peu de chocolat et en garnir une poche à douille en papier.

5 Disposer une feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail et dessiner des étoiles ou des fleurs avec le chocolat. Pour obtenir des décorations en courbe, les dessiner sur une longue bande de papier sulfurisé puis scotcher cette bande sur un rouleau à pâtisserie. Laisser durcir et décoller délicatement les décorations du papier.

6 Décorer chaque coupe avec les petites formes en chocolat et servir. Les coupes peuvent aussi être décorées avant d'être mises au frais.

Sundae chocolat-banane

4 personnes

SAUCE AU CHOCOLAT NACRÉE
60 g de chocolat noir
4 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
1 cuil. à soupe de cognac ou de rhum
15 g de beurre
SUNDAE
4 bananes
4 gaufrettes en éventail
8 à 12 boules de glace à la vanille
75 g d'amandes effilées ou concassées, grillées
chocolat râpé ou en copeaux, en décoration
150 ml de crème fraîche épaisse, fouettée en chantilly

1 Pour la sauce au chocolat, casser le chocolat en petits morceaux et mettre dans une jatte avec le sirop de sucre et le beurre. Chauffer au bain-marie sans cesser de remuer pour faire fondre les ingrédients. Retirer du feu et incorporer le cognac ou le rhum.

2 Couper les bananes en rondelles et mettre une boule de glace au fond de 4 coupes hautes et étroites. Recouvrir avec des rondelles de banane, de la sauce au chocolat, 1 cuillerée de crème et une bonne poignée d'amandes.

3 Répéter l'opération, en terminant par une bonne dose de crème parsemée d'amandes et d'un peu de chocolat râpé ou en copeaux. Servir accompagné de gaufrettes en éventail.

Tiramisu

6 personnes

300 g de chocolat noir
400 ml de café noir, refroidi avec 50 g de sucre semoule
400 g de mascarpone
150 ml de crème fraîche épaisse
6 cuil. à soupe de rhum ambré ou de cognac
36 boudoirs, soit environ 400 g
cacao en poudre, en décoration

VARIANTE

Si cela vous tente, ajoutez 50 g de noisettes hachées grillées à la préparation au chocolat à l'étape 1.

1 Faire fondre le chocolat dans une jatte au bain-marie en remuant de temps en temps. Laisser tiédir le chocolat et incorporer le mascarpone et la crème.

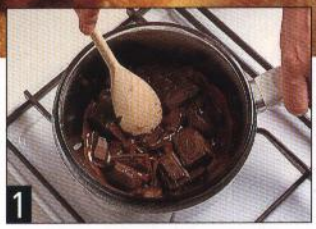
2 Mélanger le café avec le rhum dans une jatte. Plonger rapidement les boudoirs dans le café de façon à ce qu'ils soient imbibés de liquide sans devenir trop mous.

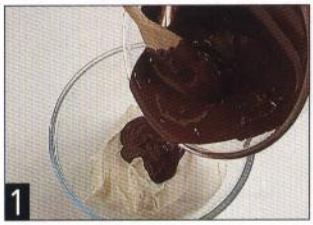
3 Disposer 3 boudoirs sur 3 petits plats.

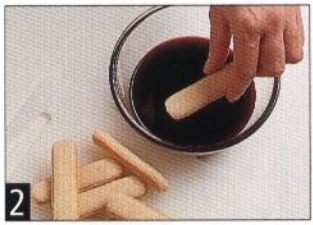
4 Étaler une couche de préparation à base de mascarpone sur les boudoirs.

5 Recouvrir de 3 autres boudoirs. Étaler une autre couche de préparation à base de mascarpone et terminer par 3 boudoirs.

6 Laisser refroidir le tiramisu au réfrigérateur 1 heure au moins. Saupoudrer d'un peu de cacao et servir.







Paniers de glace au chocolat

6 personnes

GLACE
1 œuf
3 jaunes d'œufs
90 g de sucre en poudre
300 ml de lait entier
250 g de chocolat noir
300 ml de crème fraîche épaisse
COUPELLES EN CHOCOLAT
100 g de chocolat noir

1 Dans une jatte, battre l'œuf avec les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il frémisse.

2 Verser le lait chaud, en battant. Poser la jatte sur une casserole d'eau frémissante et faire chauffer, sans cesser de remuer, de façon à ce que le mélange nappe la cuillère.

3 Casser le chocolat en morceaux et incorporer à la crème chaude. Remuer pour faire fondre le chocolat. Recouvrir la jatte de papier sulfurisé humidifiée et laisser refroidir.

4 Fouetter la crème en chantilly, et incorporer à la crème refroidie. Verser la préparation dans une jatte adapté à la congélation et mettre au congélateur 1 à 2 heures.

La glace doit être congelée sur les bords sur une épaisseur de 2,5 cm.

5 Disposer la glace dans une jatte froide et battre de façon à obtenir une consistance homogène. Remettre au congélateur de sorte qu'elle soit bien ferme.

6 Pour préparer les paniers, renverser un moule à muffins et chemiser l'extérieur de 12 moules de film alimentaire. Faire fondre le chocolat, le verser dans une poche à douille en papier et enlever l'embout.

7 À l'aide de la poche à douille, dessiner un cercle à la base des moules, et former un motif en treillage. Mettre le moule au frais. À la sortie du réfrigérateur, soulever les paniers et retirer le film alimentaire. Servir des boules de glace dans les paniers.

Mousse légère au chocolat

8 personnes

100 g de chocolat noir, fondu
2 yaourts nature
150 ml de caillebotte
4 cuil. à soupe de sucre en poudre
1 cuil. à soupe de jus d'orange
1 cuil. à café de cognac
1 cuil. à café ½ de gélatine végétale
9 cuil. à soupe d'eau froide
2 gros blancs d'œufs
chocolat blanc et noir, grossièrement râpé et zeste d'orange, en décoration

1 Mixer le chocolat fondu, le yaourt, la caillebotte, le sucre, le jus d'orange et le cognac 30 secondes. Transvaser dans une jatte.

2 Arroser la gélatine végétale d'eau et remuer de façon à ce qu'elle fonde.

3 Faire bouillir la gélatine 2 minutes dans une petite casserole. Laisser tiédir et incorporer à la préparation précédente.

4 Battre les blancs en neige ferme et incorporer à la préparation à l'aide d'une cuillère en métal.

5 Chemiser un moule d'une contenance de 1 litre de film alimentaire. Garnir avec la mousse puis laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur. Démouler, décorer et servir.

Charlotte au chocolat

8 personnes

22 boudoirs environ
4 cuil. à soupe de liqueur d'orange
250 g de chocolat noir
150 ml de crème fraîche épaisse
4 œufs, blancs et jaunes séparés
150 g de sucre en poudre
DÉCORATION
150 ml de crème fouettée
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
décorations en chocolat
(voir page 121)
½ cuil. à café d'extrait de vanille
petits copeaux de chocolat
(voir page 7)

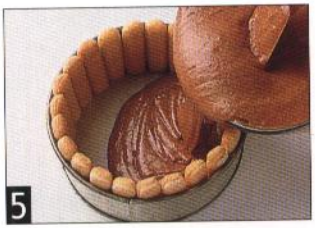
1 Chemiser le fond d'un moule à charlotte ou à gâteau profond, de 18 cm de diamètre, de papier sulfurisé.

2 Mettre les boudoirs sur une plaque et les arroser de la moitié de la liqueur. Disposer contre les parois du moule, en les serrant bien.

3 Casser le chocolat en petits morceaux, mettre dans une jatte et faire fondre au bain-marie. Retirer la jatte de la casserole et ajouter la crème épaisse.

4 Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation et mélanger.

5 Battre les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter le sucre progressivement, sans cesser de battre, de façon à obtenir une consistance ferme et d'aspect brillant. Incorporer avec soin les blancs en neige à la préparation, en deux fois, en prenant soin de ne pas trop chasser l'air des blancs. Répartir la préparation au centre du moule et couper les boudoirs de sorte qu'ils soient à la hauteur de la garniture. Mettre au frais au moins 5 heures.

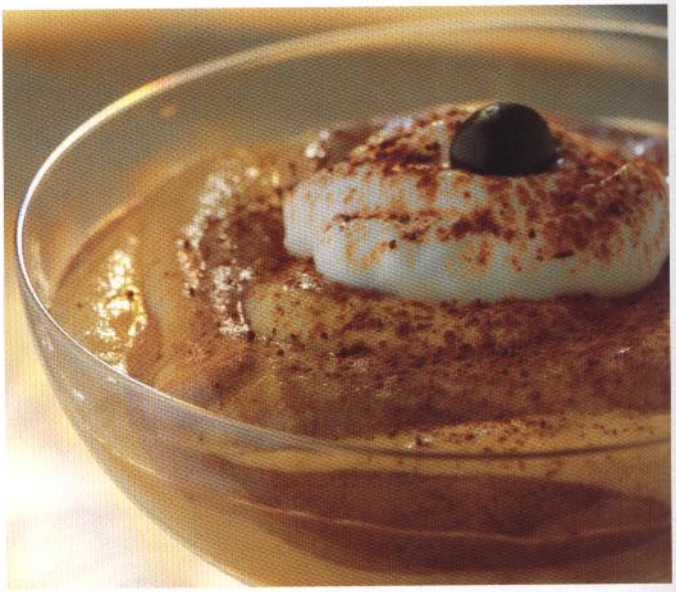


6 Pour préparer la décoration, fouetter la crème en chantilly avec le sucre et la vanille. Démouler la charlotte dans un plat et garnir de rosettes de crème fouettée, des copeaux et des décorations en chocolat.

Mousse au café et au chocolat

4 personnes

1 cuil. à soupe d'extrait de café
150 ml de crème fraîche allégée, un peu plus pour accompagner
2 cuil. à café de cacao en poudre, un peu plus pour saupoudrer
1 cuil. à café de poudre de boisson chocolatée allégée
2 cuil. à soupe d'eau, bouillante
2 gros blancs d'œufs
2 cuil. à café de gélatine en poudre
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
4 grains de café en chocolat, en garniture



1 Mettre l'extrait de café dans une jatte et les cacaos dans une autre. Répartir la crème fraîche dans les deux jattes et mélanger.

2 Dissoudre la gélatine dans l'eau bouillante et réserver. Battre les blancs d'œuf et le sucre en neige et répartir dans les deux jattes.

3 Répartir la gélatine dissoute dans les deux jattes et incorporer délicatement à l'aide d'une cuillère en métal et bien mélanger.

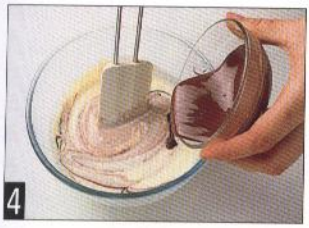
4 Répartir de petites quantités des deux mousses alternativement dans 4 coupes en verre et remuer délicatement. Réfrigérer 1 heure de façon à ce qu'elles soient fermes.

5 Verser sur chaque mousse 1 cuillerée à soupe de crème fraîche. Décorer d'un grain de café en chocolat, saupoudrer de cacao et servir.

Mousse au chocolat tricolore

4 personnes

3 œufs
1 cuil. à café de maïzena
50 g de sucre en poudre
300 ml de lait
1 sachet de gélatine
3 cuil. à soupe d'eau
300 ml de crème fraîche épaisse
75 g de chocolat noir
75 g de chocolat blanc
75 g de chocolat au lait
copeaux de chocolat,
en décoration (voir page 7)



1 Chemiser un moule à cake d'une contenance de 450 g de papier sulfurisé. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, en mettant chaque blanc dans une jatte séparée. Dans une jatte, battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire chauffer le lait à feu doux sans cesser de remuer, sans faire bouillir. Verser le lait et fouetter.

2 Disposer la jatte sur une casserole d'eau frémissante et faire chauffer sans cesser de remuer, de façon à obtenir une consistance qui nappe la cuillère.

3 Dans une jatte résistant à la chaleur, couvrir la gélatine d'eau, laisser prendre un peu et faire chauffer au bain-marie de façon à ce qu'elle fonde. Incorporer à la préparation et laisser refroidir.

4 Fouetter la crème en chantilly et incorporer à la préparation. Diviser la préparation en trois. Faire fondre les trois chocolats séparément. Incorporer le chocolat noir à l'un des tiers de préparation. Battre un blanc d'œuf en neige, l'incorporer à la préparation à base de chocolat noir et verser dans le moule en lissant la surface. Mettre dans le bas du réfrigérateur et laisser prendre. Laisser les deux autres préparations à température ambiante.

5 Incorporer le chocolat blanc dans le deuxième tiers de préparation. Battre un autre blanc d'œuf et incorporer. Verser sur la mousse au chocolat noir et mettre au frais. Répéter l'opération avec le chocolat au lait. Démouler la mousse dans un plat de service et décorer avec des copeaux de chocolat.

Crèmes à la vanille et au chocolat

4 personnes

450 ml de crème fraîche épaisse
75 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille, ouverte en deux
200 ml de crème fraîche
2 cuil. à café de gélatine
3 cuil. à soupe d'eau
50 g de chocolat noir
DÉCORATIONS EN CHOCOLAT
chocolat blanc, fondu
chocolat noir, fondu

1 Dans une casserole, faire fondre le sucre à feux doux avec la crème et la gousse de vanille, sans cesser de remuer. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 2 à 3 minutes.

2 Retirer du feu, retirer la vanille et ajouter la crème fraîche.

3 Dans une jatte résistant à la chaleur, laisser prendre la gélatine dans l'eau. Poser la jatte sur une casserole d'eau chaude et remuer jusqu'à complète dissolution. Incorporer à la préparation précédente. Transvaser la moitié du mélange dans une autre jatte.

4 Faire fondre le chocolat noir et l'incorporer dans l'une des jattes. Verser le mélange dans 4 coupes. Réfrigérer 15 à 20 minutes, le temps de laisser prendre. Laisser l'autre jatte à température ambiante.

5 Recouvrir la crème au chocolat de crème à la vanille et réfrigérer de façon à ce que la crème à la vanille prenne.

6 Pour faire les décorations, verser le chocolat blanc dans une poche à douille en papier sans embout. Étaler le chocolat noir encore liquide sur du papier sulfurisé et y tracer un trait ondulé de chocolat blanc sur la surface. Créer un effet marbré à l'aide d'une pique à cocktail. Laisser prendre légèrement et découper des formes à l'aide de petits emporte-pièces ou d'un couteau pointu. Mettre au frais pour les faire durcir, et les utiliser pour décorer les crèmes.

Crèmes au moka

4 personnes

225 g de chocolat noir
1 cuil. à soupe de café soluble
300 ml d'eau, bouillante
1 sachet de gélatine
300 ml de crème fraîche épaisse
1 cuil. à café d'extrait de vanille
1 cuil. à soupe de liqueur de café (facultatif)
4 grains de café en chocolat
8 biscuits à l'Amaretto
3 cuil. à soupe d'eau froide

VARIANTE

Pour donner un délicieux petit goût d'amande à ce dessert, remplacez la liqueur de café par de la liqueur d'amande.

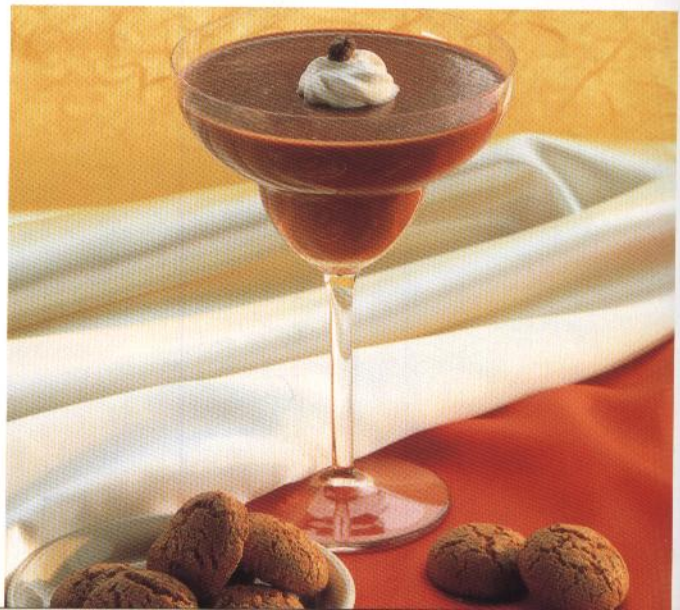
1 Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole avec le café. Incorporer l'eau bouillante et chauffer à feu doux sans cesser de remuer pour faire fondre le chocolat.

2 Verser la gélatine sur l'eau froide, laisser prendre et incorporer le mélange à la préparation sans cesser de battre.

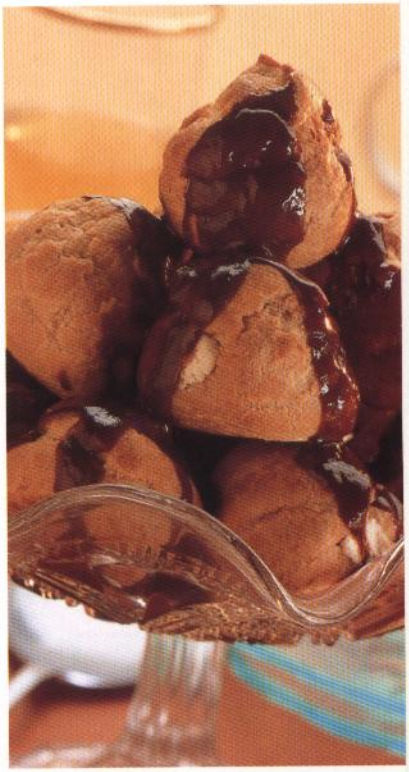
3 Ajouter l'extrait de vanille et la liqueur de café en remuant. Laisser reposer dans un endroit frais pour faire épaissir légèrement, en fouettant de temps en temps.

4 Fouetter la crème en chantilly et en réserver un peu pour la décoration. Incorporer le reste à la préparation et répartir dans des coupes. Laisser prendre.

5 Décorer avec la crème réservée et avec des grains de café en chocolat. Servir accompagné des biscuits.



Profiteroles à la banane



4 personnes

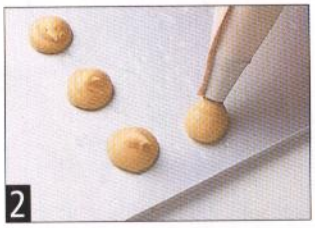
PÂTE À CHOUX
150 ml d'eau
60 g de beurre
90 g de farine, tamisée
2 œufs
SAUCE AU CHOCOLAT
100 g de chocolat noir, cassé en morceaux
2 cuil. à soupe d'eau
50 g de sucre glace
25 g de beurre
GARNITURE
300 ml de crème fraîche épaisse
1 banane
25 g de sucre glace
2 cuil. à soupe de liqueur à la banane

1 Beurrer légèrement une plaque à pâtisserie et l'humidifier. Pour préparer la pâte, mettre l'eau dans une casserole et ajouter le beurre coupé en petits dés. Faire fondre à feu doux, puis faire bouillir à gros bouillons. Retirer du feu et verser la farine en une seule fois, en battant bien de façon à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une boule. Laisser refroidir, et incorporer progressivement les œufs, de façon à obtenir une pâte homogène d'aspect brillant. Verser dans une poche à douille à embout classique de 1 cm de diamètre.

2 Faire 18 petites boules de pâte sur la plaque, en les espaçant de sorte qu'elles puissent gonfler. Cuire au four préchauffé, à 220 °C (th. 7-8), 15 à 20 minutes de façon à ce que les choux soient croustillants et dorés. Sortir du four et inciser chaque chou pour laisser la chaleur s'échapper. Laisser refroidir sur une grille.

3 Pour préparer la sauce au chocolat, mettre les ingrédients dans une jatte résistant à la chaleur et la disposer sur une casserole d'eau frémissante. Faire chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

4 Pour préparer la garniture, fouetter la crème en chantilly. Écraser la banane, mélanger avec le sucre et la liqueur, et ajouter la crème. Verser dans une poche à douille à embout classique de 1 cm de diamètre et fourrer les profiteroles par la fente. Napper de sauce et servir.



Sorbet chocolat-orange

4 personnes

225 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
1 litre de glace pilée
300 ml de jus d'orange fraîchement pressé
150 ml d'eau
4 cuil. à soupe de sucre en poudre
zeste d'une orange, râpé
jus et zeste râpé d'un citron
1 cuil. à café de gélatine en poudre
3 cuil. à soupe de liqueur à l'orange
brins de menthe, en décoration

1 Huiler un moule d'une contenance de 850 ml, égoutter et laisser figer au réfrigérateur. Placer le chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau à peine frémissante. Remuer doucement à feu doux jusqu'à ce qu'il soit fondu, et retirer du feu.

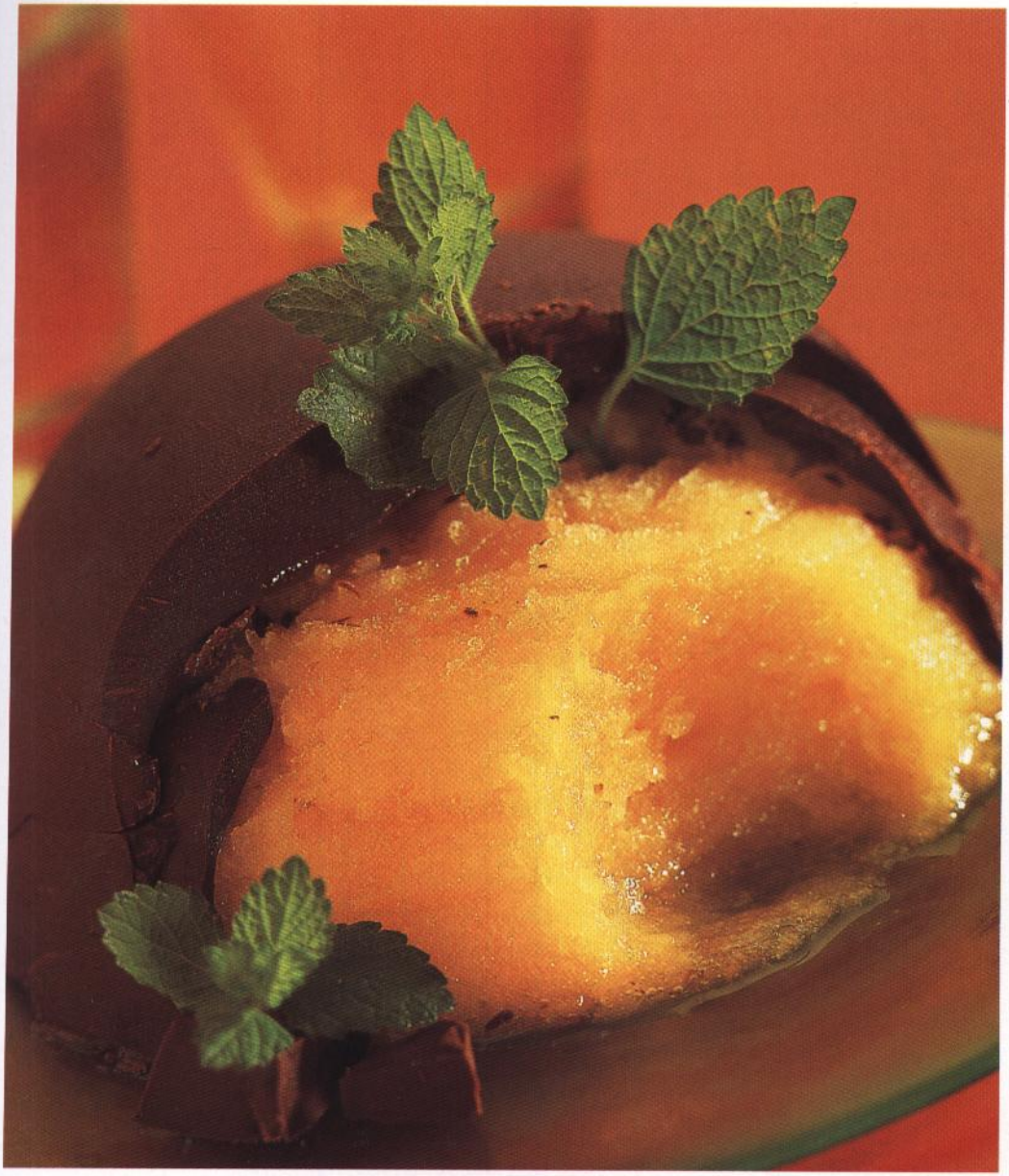
2 Sortir le moule du réfrigérateur, y verser le chocolat et l'incliner de façon à napper les parois. Disposer le moule sur la glace pilée et continuer à l'incliner, jusqu'à ce que le chocolat ait pris. Remettre au réfrigérateur.

3 Réserver 3 cuillerées à soupe de jus d'orange dans une jatte résistant à la chaleur. Verser le reste dans une casserole, ajouter l'eau, le sucre, les zestes d'orange et de citron et le jus de citron. Faire fondre le sucre à feu doux et porter à ébullition à feu fort. Retirer du feu.

4 Parsemer le jus d'orange réservé de gélatine. Laisser prendre 2 minutes et disposer la jatte sur une casserole d'eau frémissante, jusqu'à dissolution. Incorporer la préparation à base de jus de fruits et placer le tout au congélateur 30 minutes jusqu'à ce qu'il commence à figer.

5 Sortir le sorbet, transvaser dans une jatte, et battre de façon à briser les cristaux de glace. Replacer au congélateur et procéder de même encore trois fois.

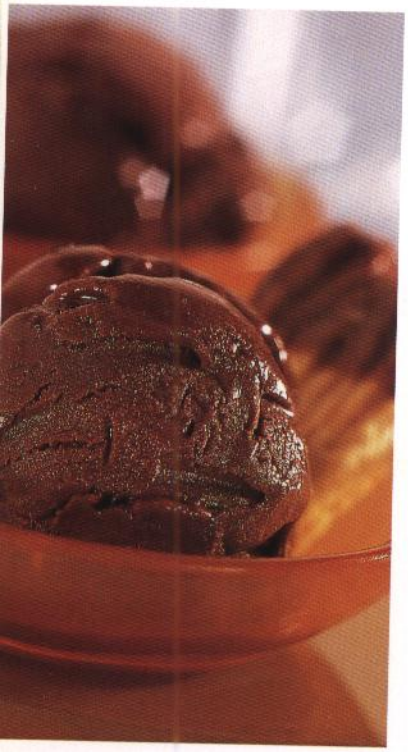
6 Sortir le sorbet et bien le battre. Sortir le moule du réfrigérateur et le garnir avec le sorbet, à l'aide d'une cuillère. Mettre au congélateur toute la nuit. Démouler et décorer de brins de menthe fraîche au moment de servir.



Sorbet au chocolat noir

6 personnes

140 g de chocolat noir pâtissier, concassé
140 g de chocolat noir amer, concassé
450 ml d'eau
200 g de sucre en poudre
langues de chat, en accompagnement



1 Placer les chocolats dans un robot de cuisine et les hacher finement en procédant par petites pressions, sans les faire chauffer.

2 Verser l'eau dans une casserole à fond épais et ajouter le sucre. Le faire fondre à feu moyen et porter à ébullition. Faire bouillir le sirop 2 minutes sans remuer et retirer du feu.

3 Mettre le robot de cuisine en marche et verser le sirop chaud sur le chocolat. Laisser tourner environ 2 minutes, en faisant redescendre les éléments collés aux parois à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu et le mélange lisse. Mettre dans une jatte adaptée à la congélation et laisser refroidir.

4 Quand le mélange est froid, le placer 1 heure au congélateur, jusqu'à ce qu'il soit commence à prendre et à durcir sur les bords. Mettre dans le robot de cuisine et mixer de façon à casser les cristaux. Une fois qu'il est lisse, reverser le sorbet dans la jatte et le congeler 2 heures au moins, jusqu'à ce qu'il soit bien ferme.

5 Sortir le sorbet du congélateur au moins 10 minutes avant de servir, de façon à ce qu'il ramollisse un peu. Servir les boules accompagnées de langues de chat.

Glace au chocolat et au miel

6 personnes

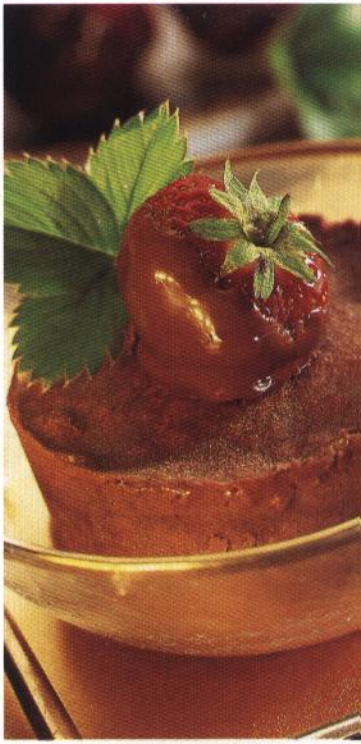
500 ml de lait
200 g de chocolat noir, cassé en morceaux
4 œufs, blancs et jaunes séparés
85 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe de miel liquide
12 fraises fraîches lavées, non équeutées

1 Verser le lait dans une casserole, ajouter 150 g de chocolat et le faire fondre sans cesser de remuer 3 à 5 minutes à feu moyen. Retirer la casserole du feu et réserver.

2 Dans une jatte, battre les jaunes d'œufs avec le sucre sauf 1 cuillerée à soupe, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement le lait sans cesser de battre. Mettre le mélange dans une casserole et cuire à feu doux sans cesser de remuer de façon à ce que le mélange devienne épais et lisse. Retirer du feu et laisser refroidir. Couvrir de film alimentaire et mettre au frais 30 minutes.

3 Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter progressivement le sucre restant et monter en neige ferme et brillante. Incorporer le miel et les blancs en neige à la préparation précédente à l'aide d'une spatule.

4 Répartir le mélange dans 6 ramequins résistant au froid et mettre 4 heures au congélateur de façon à ce que la glace prenne. Mettre le reste du chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante. Faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer de façon à ce qu'il soit fondu. Napper les fraises en les plongeant à moitié dans le chocolat fondu et laisser durcir sur du papier sulfurisé. Transférer les ramequins dans le réfrigérateur 10 minutes avant de servir. Démouler sur des assiettes de service et décorer avec les fraises.



Timbales au chocolat blanc

6 personnes

125 g de chocolat blanc, cassé en morceaux
250 ml de crème fraîche épaisse
3 cuil. à soupe de crème fouettée
2 œufs, blancs et jaunes séparés
3 cuil. à soupe d'eau
1 cuil. à soupe ½ de gélatine en poudre
140 g de fraises, coupées en fines tranches
140 g de framboises
140 g de cassis
5 cuil. à soupe de sucre en poudre
125 ml de crème de framboises
12 feuilles de cassis

1 Mettre le chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau à peine frémissante. Remuer doucement à feu doux de façon à ce qu'il soit fondu et lisse, retirer du feu et réserver.

2 Faire chauffer la crème épaisse à feu doux dans une casserole, sans faire bouillir. Retirer du feu et l'incorporer au chocolat fondu avec la crème fouettée. Laisser tiédir, et incorporer les jaunes d'œufs un à un en battant.

3 Verser l'eau dans une petite jatte. Ajouter la gélatine, laisser ramollir 2 à 3 minutes, et disposer sur une casserole d'eau frémissante jusqu'à

dissolution complète. Verser la gélatine dans la préparation de chocolat et laisser prendre.

4 Graisser l'intérieur de 6 moules individuels, ramequins ou timbales, et garnir les fonds de disques de papier sulfurisé. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer dans la préparation à base de chocolat à l'aide d'une spatule. Répartir le mélange dans les moules et lisser la surface. Couvrir de film alimentaire et mettre au frais 2 heures.

5 Placer les fraises, les framboises et les cassis dans une jatte et les saupoudrer de sucre en poudre.

Ajouter la crème de framboise et mélanger délicatement. Couvrir de film alimentaire et mettre au frais 2 heures.

6 Décoller le bord des timbales à l'aide d'un couteau à bout rond et les démouler sur des assiettes de service. Répartir les fruits tout autour et décorer de feuilles de cassis.

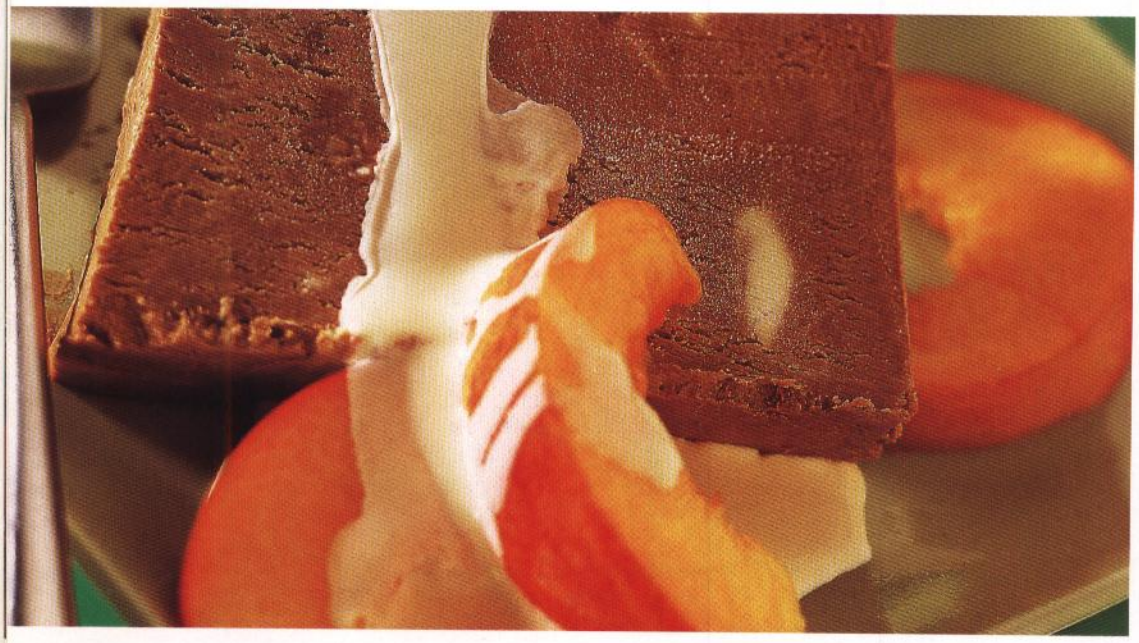
Glace à la guimauve

4 personnes

85 g de chocolat noir, cassé en morceaux
175 g de guimauves blanches
150 ml de lait
300 ml de crème fraîche épaisse

1 Placer les guimauves et le chocolat dans une casserole, et ajouter le lait. Faire fondre à feu très doux. Retirer du feu et laisser refroidir.

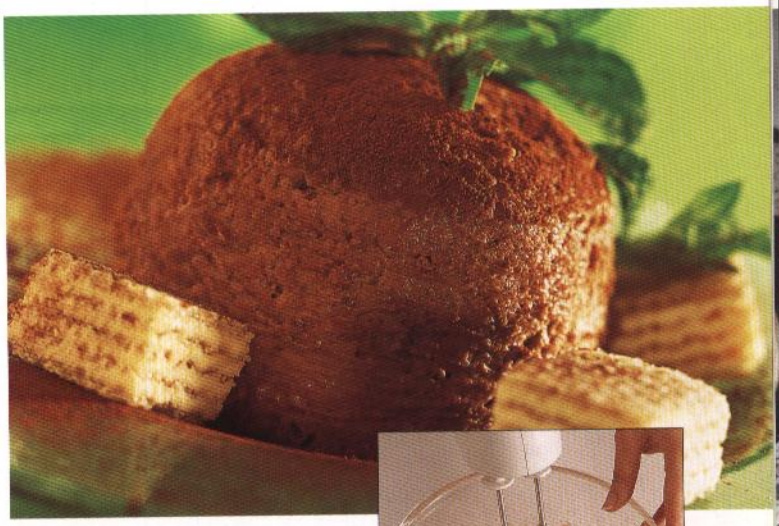
2 Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe, et incorporer délicatement la préparation à base de chocolat à l'aide d'une cuillère métallique. Garnir dans un moule rectangulaire et congeler au moins 2 heures jusqu'à ce que le mélange soit pris. Il se conserve un mois au congélateur. Servir avec des fruits frais.



Parfait au chocolat et à la noisette

6 personnes

175 g de noisettes blanchies
175 g de chocolat noir, cassé en morceaux
600 ml de crème fraîche épaisse
3 œufs, blancs et jaunes séparés
250 g de sucre glace
1 cuil. à soupe de cacao en poudre, en décoration
6 petits brins de menthe fraîche, en décoration
gaufrettes, en accompagnement



1 Répartir les noisettes sur une plaque à pâtisserie et les faire dorer sur toutes leurs faces au gril préchauffé, 5 minutes environ. Remuer de temps en temps et réserver.

2 Mettre le chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante. Chauffer à feu doux sans cesser de remuer, de façon à ce qu'il soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir. Placer les noisettes grillées dans un robot de cuisine et les réduire en poudre fine.

3 Fouetter la crème bien ferme, incorporer la poudre de noisettes et réserver. Battre les jaunes d'œufs 10 minutes avec 3 cuillerées à soupe de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter progressivement le reste du sucre en continuant à les monter de façon à obtenir une chantilly ferme et brillante. Incorporer le chocolat tiédi dans les jaunes d'œufs battus, avec la crème et les blancs en neige. Répartir le mélange dans 6 ramequins résistant au froid et les mettre au congélateur 8 heures ou toute une nuit jusqu'à ce qu'ils prennent.

5 Mettre les ramequins au réfrigérateur 10 minutes avant de servir de façon à ce que la glace ramollisse. Démouler les parfaits et décorer de cacao en poudre et de feuilles de menthe. Servir accompagné de gaufrettes.

Glace chocolat-menthe

4 personnes

6 gros d'œufs
150 g de sucre en poudre
300 ml de lait
1 bonne poignée de feuilles de menthe, rincées et essorées
2 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)
150 ml de crème fraîche épaisse
60 g de copeaux de chocolat noir

1 Verser les œufs et le sucre dans une grande jatte. Fouetter les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe.

2 Mettre le lait et la crème fraîche dans une casserole et faire frémir à feu doux sans cesser de remuer. Incorporer aux œufs battus en fouettant. Rincer la casserole et y verser 2,5 cm d'eau. Poser la jatte sur la casserole et faire frémir à feu moyen.

3 Transférer le mélange dans une casserole et faire cuire doucement, sans cesser de fouetter, de façon à ce qu'il devienne assez épais pour napper la cuillère.

4 Hacher grossièrement les feuilles de menthe et les mélanger à la crème. Retirer du feu, couvrir

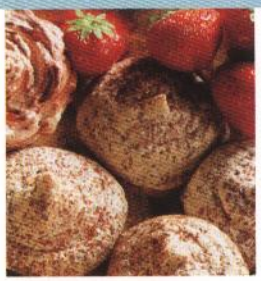
et laisser refroidir au moins 2 heures en la mettant au frais les 30 dernières minutes.

5 Passer la crème dans un tamis de façon à retirer les débris de menthe. Ajouter éventuellement le colorant. Mélanger 20 minutes dans une sorbetière en ajoutant

les copeaux de chocolat quand la glace est presque prise et devient épaisse, ou procéder comme à l'étape 5 de la glace à la vanille.

6 Mettre la glace dans une jatte résistant au froid, lisser sa surface et la couvrir de film alimentaire ou de papier d'aluminium. Mettre au congélateur où elle se conservera jusqu'à trois mois. Avant de servir, mettre 20 minutes au réfrigérateur pour la ramollir.

Petits gâteaux



Ce chapitre offrira une petite douceur quotidienne aux amoureux du chocolat. Rendez chaque jour exceptionnel avec de délicieux biscuits au chocolat faits maison qui accompagneront merveilleusement le café, un dessert ou encore un petit casse-croûte. La plupart des recettes sont rapides et faciles à préparer et la décoration est souvent simple à réaliser.

Vous vous régalerez avec des recettes traditionnelles telles que les babas au rhum et au chocolat, les muffins au chocolat ou les éclairs. Nous avons également apporté quelques modifications à des recettes classiques ; pour les découvrir, essayez les meringues mexicaines ou les bretzels au chocolat.

Babas au rhum et au chocolat

4 personnes

100 g de farine
25 g de cacao en poudre
6 g de levure de boulanger
1 pincée de sel
15 g de sucre en poudre
40 g de chocolat noir, râpé
2 œufs
3 cuil. à soupe de lait, tiède
50 g de beurre, fondu

SIROP
4 cuil. à soupe de miel liquide
2 cuil. à soupe d'eau
4 cuil. à soupe de rhum

ACCOMPAGNEMENT
crème fouettée
cacao en poudre, en décoration
fruits frais (facultatif)

1 Huiler légèrement 4 moules à savarin individuels. Tamiser la farine et le cacao dans une jatte chaude, ajouter la levure, le sel, le sucre et le chocolat râpé et bien mélanger. Battre les œufs avec le lait et le beurre et bien mélanger.

2 Ménager un puits au centre de la jatte et y verser la préparation à base d'œufs, en battant de façon à obtenir une pâte. Battre 10 minutes, de préférence à l'aide d'un mixeur électrique équipé d'un crochet pétrisseur. Garnir les moules à moitié.

3 Disposer les moules sur une plaque à pâtisserie couverts d'un torchon humide. Laisser lever dans un endroit chaud de façon à ce que la pâte atteigne le bord des moules. Cuire au four préchauffé, à 210 °C (th. 7), 15 minutes.

4 Pour préparer le sirop, faire chauffer les ingrédients à feu doux. Démouler les babas et les disposer sur une grille posée sur une lèchefrite, afin de recueillir le sirop. Verser le sirop en filet sur les babas et laisser reposer au moins 2 heures, de sorte que le sirop pénètre bien. Une ou deux fois, arroser les babas du sirop qui a coulé.

5 Fourrer le centre des babas de crème fouettée et saupoudrer de cacao en poudre. Servir éventuellement accompagnés de fruits frais.

Biscuits fourrés à la crème

6 personnes

2 œufs
50 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe ½ de cacao en poudre
4 cuil. à soupe de confiture d'abricots
150 ml de crème fraîche épaisse, fouettée
50 g de farine
sucre glace, en décoration

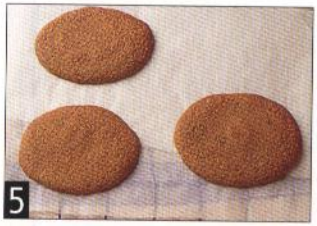
1 Chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Battre les œufs avec le sucre de façon à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.

2 Tamiser la farine et le cacao. À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en métal, les incorporer délicatement à la préparation précédente, en esquissant un mouvement en forme de 8.

3 Verser de généreuses cuillerées de la préparation sur les plaques et donner à chaque cuillerée une forme ovale. Veiller à ce qu'elles soient assez espacées de sorte qu'elles puissent gonfler à la cuisson.

4 Cuire au four préchauffé, à 220 °C (th. 7-8), environ 6 à 8 minutes, de façon à ce que les gâteaux soient souples au toucher. Laisser refroidir sur les plaques.

5 Faire glisser les feuilles de papier sulfurisé sur un torchon humide et laisser refroidir. Décoller les gâteaux et napper le côté plat de confiture. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, disposer de la crème au centre.



6 Plier les gâteaux en deux et les disposer dans un plat. Saupoudrer d'un peu de sucre glace et servir.

Pavés croquants au chocolat

16 pavés

275 g de chocolat noir
175 g de beurre
4 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
25 g de riz soufflé
2 cuil. à soupe de rhum ambré (facultatif)
175 g de gâteaux secs (petits beurres ou galettes)
50 g de noix ou de noix de pécan, concassées
100 g de cerises confites, hachées
25 g de chocolat blanc, en décoration

1 Mettre le chocolat noir, le beurre, le sirop et le rhum dans une grande jatte et faire fondre au bain-marie, sans cesser de remuer.

2 Casser les gâteaux en petits morceaux et incorporer au chocolat fondu. Ajouter le riz soufflé, les noix et les cerises confites.

3 Chemiser un moule à gâteau de 18 cm de côté de papier sulfurisé et le garnir avec la préparation. Lisser la surface à l'aide d'une cuillère en bois. Mettre au frais 2 heures.

4 Pour décorer, faire fondre le chocolat blanc et verser en filet sur le gâteau. Laisser prendre, et démouler soigneusement le gâteau en retirant le papier sulfurisé. Couper en 16 pavés carrés.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer le rhum par du cognac ou de la liqueur à l'orange, ou encore du kirsch.

Muffins papillons

12 muffins

PÂTE

125 g de margarine, en pommade
125 g de sucre en poudre
2 gros œufs
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
150 g de farine levante
25 g de chocolat noir, fondu

CRÈME AU CITRON

100 g de beurre, en pommade
225 g de sucre glace, tamisé
zeste râpé d'un demi-citron
1 cuil. à soupe de jus de citron
sucre glace, en décoration

1 Chemiser un moule pour 12 muffins avec des caissettes en papier. Mettre tous les ingrédients de la pâte dans une jatte, excepté le chocolat, et battre à l'aide d'un batteur électrique. pour bien mélanger. Ajouter le chocolat.

2 À l'aide d'une cuillère, garnir les caissettes aux trois quarts. Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 15 minutes de façon à ce que les muffins soient souples au toucher. Les laisser refroidir sur une grille.

3 Pour préparer la crème au citron, battre le beurre en crème dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement le sucre glace, le zeste et le jus de citron, en battant bien.

4 Couper la partie supérieure des muffins à l'aide d'un couteau et recouper chaque chapeau en deux.

5 À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, mettre un peu de crème sur les muffins et disposer par-dessus les deux moitiés de chapeau, en enfonçant un bord dans la crème de manière à figurer des ailes. Saupoudrer de sucre glace et servir.

Scones au chocolat

4 personnes

225 g de farine levante, tamisée
60 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
50 g de pépites de chocolat
150 ml de lait

CONSEIL

Les scones sont meilleurs chauds. Coupez-les dans l'épaisseur et fourrez-les de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes, ou d'une cuillerée de crème fouettée.

1 Beurrer une plaque à pâtisserie. Mettre la farine dans une jatte, couper le beurre en dés et l'incorporer à la farine avec les doigts pour obtenir une consistance de chapelure.

2 Ajouter le sucre et les pépites de chocolat, et mélanger.

3 Incorporer suffisamment de lait pour obtenir une pâte souple.

4 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte de sorte qu'elle forme un rectangle de 10 x 15 cm et d'environ 2,5 cm d'épaisseur. Couper la pâte en 9 carrés.

5 Disposer les scones sur la plaque à pâtisserie, en les espaçant bien.

6 Badigeonner les scones avec un peu de lait et cuire au four préchauffé, à 220 °C (th. 7-8), 10 à 12 minutes, de façon à ce qu'ils soient levés et bien dorés.

Rochers de riz soufflé au chocolat

16 rochers

RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT BLANC
50 g de beurre
1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
150 g de chocolat blanc
50 g de riz soufflé
RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR
50 g de beurre
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
125 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
75 g de riz soufflé

CONSEIL

Ces petits rochers de riz soufflé peuvent être préparés jusqu'à 4 jours à l'avance. Conservez-les couverts au réfrigérateur.

1 Beurrer un moule à manqué carré de 20 cm de côté et le chemiser de papier sulfurisé.

2 Pour préparer la couche inférieure, faire fondre le beurre, le sirop de sucre et le chocolat blanc au bain-marie.

3 Retirer le mélange du feu et ajouter le riz soufflé en remuant de façon à bien enrober les grains.

4 Garnir le fond du moule avec la préparation en tassant bien, et lisser la surface.

5 Pour préparer la couche supérieure, faire fondre le beurre, le sirop de sucre et le chocolat noir au bain-marie.

6 Retirer le mélange du feu et ajouter le riz soufflé en remuant de façon à bien enrober les grains. Verser la préparation obtenue sur le riz

soufflé au chocolat blanc et mettre au frais pour laisser prendre la couche supérieure.

7 Démouler le gâteau et le couper en petits carrés à l'aide d'un couteau tranchant.

Carrés chocolat-noix de coco

9 carrés

225 g de biscuits chocolatés
75 g de beurre ou de margarine
170 g de lait concentré en boîte
1 œuf, battu
1 cuil. à café d'extrait de vanille
25 g de sucre en poudre
50 g de farine levante, tamisée
50 g de chocolat noir (facultatif)
125 g de noix de coco râpée déshydratée

1 Chemiser et beurrer un moule peu profond de 20 cm de côté.

2 Mettre les biscuits dans un sac en plastique et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ou les réduire en miettes dans un robot de cuisine.

3 Dans une casserole, faire fondre le beurre ou la margarine et incorporer les miettes de biscuits. Bien amalgamer.

4 Garnir le moule de la préparation, en tassant bien.

5 Battre les œufs avec le lait, la vanille et le sucre de façon à obtenir une consistance homogène. Ajouter la farine et la noix de coco déshydratée. Verser la préparation sur le fond et lisser la surface.

6 Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 30 minutes

de façon à ce que la noix de coco soit ferme et bien dorée.

7 Laisser refroidir dans le moule environ 5 minutes et couper le gâteau en carrés. Laisser refroidir complètement dans le moule.

8 Sortir délicatement les carrés du moule et les disposer sur un plan de travail. Faire fondre le chocolat noir et en napper les carrés pour les décorer. Laisser le chocolat prendre avant de servir.

VARIANTE

Conservez-les jusqu'à 4 jours dans un récipient hermétique. Congelez-les jusqu'à 2 mois, sans avoir exécuté la dernière étape. Décongelez à température ambiante.

Éclairs au chocolat

10 éclairs

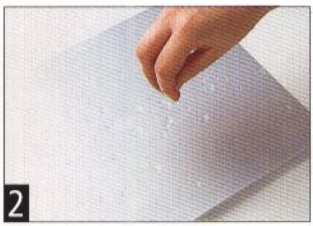
PÂTE À CHOUX
150 ml d'eau
60 g de beurre, coupé en petits dés
90 g de farine, tamisée
2 œufs
CRÈME PÂTISSIÈRE
2 œufs, légèrement battus
50 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe de maïzena
300 ml de lait
¼ de cuil. à café d'extrait de vanille
GLAÇAGE
25 g de beurre
1 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
100 g de sucre glace
chocolat blanc, fondu

1 Beurrer une plaque à pâtisserie. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux avec l'eau. Porter à ébullition, retirer du feu et verser la farine en une seule fois, en battant. Le tout doit se décoller de la casserole et former une boule. Laisser refroidir et incorporer les œufs en battant de façon à obtenir une pâte homogène et brillante. Mettre dans une poche à douille à embout classique de 1 cm.

2 Humecter la plaque. À l'aide de la douille, dessiner des éclairs de 7,5 cm de long, en les espaçant bien. Cuire au four préchauffé, à 210 °C (th. 7), 30 à 35 minutes de façon à ce que les éclairs soient croustillants et dorés. Les fendre et laisser refroidir sur une grille.

3 Pour la crème, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, et incorporer la maïzena. Dans une casserole, faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il frémisse et verser sur les œufs, sans cesser de battre. Reverser dans la casserole et faire chauffer à feu doux, sans cesser de remuer, pour faire épaissir. Retirer du feu, incorporer l'extrait de vanille et recouvrir de papier sulfurisé. Laisser refroidir.

4 Pour le glaçage, faire fondre le beurre avec le lait dans une casserole, retirer du feu et incorporer le cacao et le sucre. Ouvrir les éclairs en deux et les fourrer de crème pâtissière. Glacer les éclairs, ajouter un filet de chocolat blanc et laisser prendre.


2

2

3

Muffins au chocolat

12 muffins

100 g de margarine, en pommade
225 g de sucre en poudre
2 gros œufs
5 cuil. à soupe de lait
275 g de farine
150 ml de yaourt nature au lait entier
175 g de pépites de chocolat noir
1 cuil. à café de bicarbonate de soude

VARIANTE

Pour faire des muffins chocolat-orange, ajoutez le zeste râpé d'une orange et remplacez le lait par du jus d'orange pressé.

1 Chemiser 12 petits moules à muffins avec des caissettes en papier plissé.

2 Dans une jatte, battre margarine et sucre à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs, le yaourt et le lait en battant pour amalgamer.

3 Tamiser la farine et le bicarbonate de soude, et ajouter au mélange en remuant bien pour amalgamer.

4 Incorporer les pépites de chocolat, et garnir les moules du mélange à l'aide d'une cuillère. Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 25 minutes. Piquer la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sans trace de pâte. Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Biscotti au chocolat

16 biscotti

1 œuf
100 g de sucre en poudre
1 cuil. à café d'extrait de vanille
125 g de farine
½ cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à café de cannelle en poudre
50 g de pignons
50 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux
50 g d'amandes effilées, grillées

1 Beurrer une grande plaque à pâtisserie.

2 Battre l'œuf, le sucre et l'extrait de vanille dans une jatte à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et nappe le fouet.

3 Tamiser la farine, la levure et la cannelle dans une jatte, les tamiser à nouveau dans la préparation précédente, et incorporer délicatement. Ajouter le chocolat, les amandes et les pignons.

4 Mettre la préparation sur une planche farinée et la modeler en forme de bûche aplatie d'environ 23 x 2 cm. Disposer sur la plaque.

5 Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 20 à 25 minutes de façon à ce que la bûche soit bien dorée. Retirer du four et laisser refroidir et durcir au moins 5 minutes.

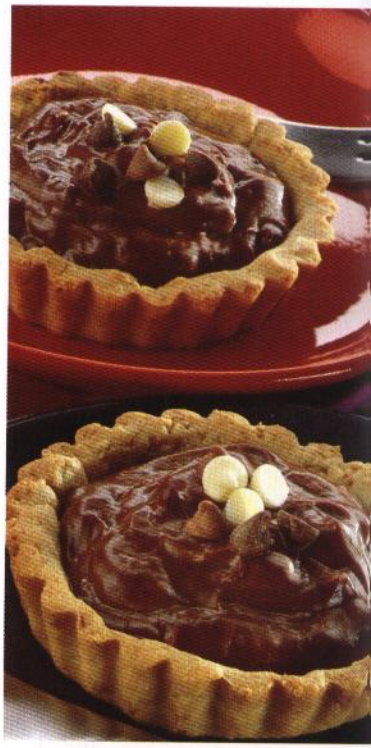
6 Sur une planche à découper, couper la bûche à l'oblique en tranches de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau à pain. Disposer à nouveau sur la plaque et remettre à cuire 10 à 15 minutes en les retournant à mi-cuisson.

7 Laisser tiédir au four environ 5 minutes et laisser refroidir complètement sur une grille.

3

4

Tartelettes au chocolat



6 tartelettes

50 g de noisettes, grillées
150 g de farine
1 cuil. à soupe de sucre glace
75 g de margarine, en pommade
GARNITURE
2 cuil. à soupe de maïzena
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
300 ml de lait demi-écrémé
3 cuil. à soupe de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes
25 g de pépites de chocolat noir
25 g de pépites de chocolat au lait
25 g de pépites de chocolat blanc

1 Dans un robot de cuisine, hacher finement les noisettes. Ajouter la farine, le sucre glace et la margarine et mixer quelques secondes, de façon à obtenir une consistance de chapelure. Ajouter 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau et mixer, jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrir et mettre 10 minutes au congélateur.

2 Abaisser la pâte pour foncer 6 moules à tartelette de 10 cm de diamètre, à fonds amovibles. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette et chemiser de papier d'aluminium. Cuire au four préchauffé, à 210 °C (th. 7), 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et remettre au four 5 minutes. Une fois les fonds croustillants et dorés, sortir du four et laisser refroidir.

3 Mélanger la maïzena, le cacao, le sucre et assez de lait pour obtenir une pâte homogène. Incorporer le reste de lait. Verser le mélange dans une casserole et chauffer à feu doux sans cesser de remuer pour faire épaissir. Ajouter les noisettes et la pâte à tartiner.

4 Mélanger les pépites de chocolat et en réserver un quart. Incorporer la moitié des pépites restantes à la garniture, recouvrir la casserole de papier sulfurisé humide et laisser refroidir. Incorporer l'autre moitié des pépites. Répartir la garniture dans les tartelettes et laisser refroidir. Décorer avec les pépites réservées.

Biscuits chocolat-orange

30 biscuits

75 g de beurre, en pommade
75 g de sucre en poudre
1 œuf
1 cuil. à soupe de lait
225 g de farine
25 g de cacao en poudre
GLAÇAGE
175 g de sucre glace, tamisé
3 cuil. à soupe de jus d'orange
chocolat noir, fondu

1 Chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

2 Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer l'œuf et le lait. Tamiser la farine et le cacao, et ajouter progressivement au mélange de façon à obtenir une pâte souple. Incorporer le reste de la farine et malaxer avec les doigts pour former une pâte.

3 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 6 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre, découper autant de biscuits que possible, en abaissant les chutes pour découper d'autres biscuits.

4 Disposer les biscuits sur les plaques et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 10 à 12 minute de façon à ce que les biscuits soient dorés.

5 Laisser tiédir quelques minutes sur les plaques et laisser refroidir complètement sur une grille.

6 Pour le glaçage, mettre le sucre glace dans une jatte et ajouter assez de jus d'orange pour obtenir un glaçage fin qui nappe la cuillère. Garnir chaque biscuit d'un peu de glaçage et laisser durcir. Arroser d'un filet de chocolat et laisser prendre avant de servir.

Sablés au caramel et au chocolat

16 sablés

100 g de margarine, en pommade
4 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
125 g de farine
40 g de flocons d'avoine
COUCHE DE CARAMEL
25 g de beurre
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
200 g de lait concentré sucré
COUCHE DE CHOCOLAT
100 g de chocolat noir
25 g de chocolat blanc (facultatif)

1 Dans une jatte battre la margarine en crème avec le sucre brun jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine et les flocons d'avoine, et pétrir la pâte avec les doigts si nécessaire.

2 Foncer un moule à manqué carré de 20 cm de côté avec la préparation, en appuyant bien.

3 Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 25 minutes de façon à ce que la pâte soit ferme et dorée. Laisser refroidir dans le moule.

4 Faire chauffer à feu doux les ingrédients du caramel, sans cesser de remuer afin de faire fondre le sucre et de mélanger. Porter à ébullition à feu très doux, et laisser frémir 3 à 4 minutes sans cesser de remuer, pour faire épaissir.

5 Répartir le caramel dans le moule sur le fond sablé et laisser prendre.

6 Faire fondre le chocolat noir et l'étaler sur le caramel. Faire fondre le chocolat blanc et le verser en filet sur le chocolat noir. Créer un motif en forme de plume à l'aide d'un bâtonnet, à la perpendiculaire des lignes de chocolat blanc. Laisser prendre et découper en parts carrées.

CONSEIL

Vous pouvez chemiser le moule avec du papier sulfurisé de façon à pouvoir retirer facilement le sablé du moule avant de le couper en parts.

Meringues au chocolat

8 meringues

4 blancs d'œufs
225 g de sucre en poudre
1 cuil. à café de maïzena
40 g de chocolat noir, râpé
DÉCORATION
100 g de chocolat noir
150 ml de crème fraîche épaisse
1 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à soupe de cognac (facultatif)

1 Chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer progressivement la moitié du sucre. Continuer de battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes et nacrés.

2 À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en métal, incorporer délicatement le reste du sucre, la maïzena et le chocolat râpé.

3 Mettre le mélange dans une poche à douille à embout large classique ou en forme d'étoile. Former 16 monticules ou grosses rosettes de préparation sur les plaques.

4 Cuire au four préchauffé, à 140 °C (th. 4-5), environ1 heure, en échangeant la position des plaques à mi-cuisson. Éteindre le four sans ouvrir la porte et laisser refroidir les meringues à l'intérieur. Une fois froides, les décoller avec soin du papier.

5 Faire fondre le chocolat, le napper sur le fond des meringues et les disposer sur une grille à l'envers pour laisser sécher. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre glace et le cognac. Mettre la préparation dans une poche à douille et assembler les meringues deux par deux avec une couche de crème.

VARIANTE

Pour faire des mini-meringues, utilisez un embout en forme d'étoile et dessinez 24 petites rosettes. Faites cuire au four environ 40 minutes.

Meringues mexicaines au chocolat

25 meringues

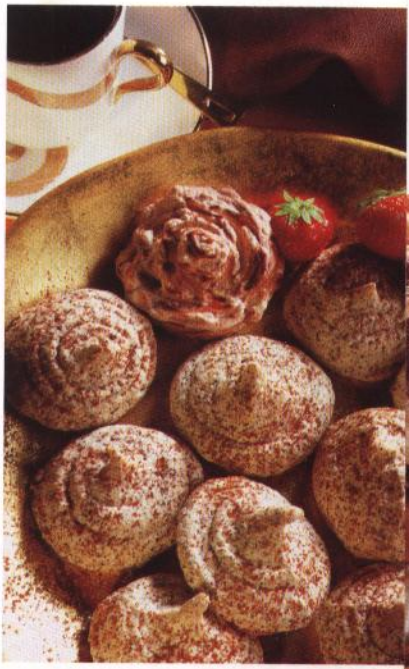
4 ou 5 œufs, à température ambiante
1 pincée de sel
¼ de cuil. à café de crème de tartre
½ à ½ cuil. à café d'extrait de vanille
175 à 200 g de sucre en poudre
¼ de cuil. à café de cannelle en poudre
115 g de chocolat noir, râpé
cannelle en poudre, en décoration
115 g de fraises
crème au chocolat (voir « conseil »)

1 Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sel et la crème de tartre, et monter les blancs en neige ferme. Ajouter la vanille et incorporer progressivement le sucre, sans cesser de battre, 3 minutes à la main ou moins d'une minute à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit épais et brillant.

2 Ajouter en battant la cannelle et le chocolat. Déposer des petits tas de préparation (environ 2 cuillerées à soupe) sur une plaque à pâtisserie antiadhésive, en les espaçant bien.

3 Cuire au four préchauffé, à 150 °C (th. 5), environ 2 heures, de façon à ce que la meringue soit bien ferme.

4 Sortir les meringues du four et vérifier qu'elles sont bien fermes et parfaitement sèches.



CONSEIL

Pour faire la crème au chocolat, ajoutez 60 g de chocolat fondu à de la crème épaisse battue et battez pour faire épaissir.

5 Servir les meringues saupoudrées de cannelle et accompagnées de fraises et de crème au chocolat.

Tuiles viennoises au chocolat

18 tuiles

125 g de beurre
75 g de sucre glace
175 g de farine levante, tamisée
25 g de maïzena
200 g de chocolat noir

1 Beurrer légèrement 2 plaques à pâtisserie. Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer progressivement la farine et la maïzena.

2 Faire fondre 75 g de chocolat et l'incorporer à la pâte.

3 Mettre la pâte dans une poche à douille à gros embout en forme d'étoile et dessiner des tuiles d'environ 5 cm de long sur les plaques, en les espaçant un peu pour qu'elles puissent gonfler.

4 Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 12 à 15 minutes.

CONSEIL

Si le biscuit est trop sec, battez la pâte dans un peu de lait avant d'utiliser la poche à douille.

5 Laisser tiédir sur les plaques, décoller les tuiles à l'aide d'une spatule et les laisser refroidir complètement sur une grille.

6 Faire fondre le reste de chocolat et y tremper un bout des tuiles, en laissant l'excédent retomber dans la jatte.

7 Disposer les tuiles sur une feuille de papier sulfurisé et laisser durcir avant de servir.

Palmiers chocolat-noisette

26 palmiers

375 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
25 g de sucre en poudre
8 cuil. à soupe de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes
50 g de noisettes grillées, concassées

1 Beurrer une plaque à pâtisserie. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée pour former un rectangle d'environ 37,5 x 23 cm.

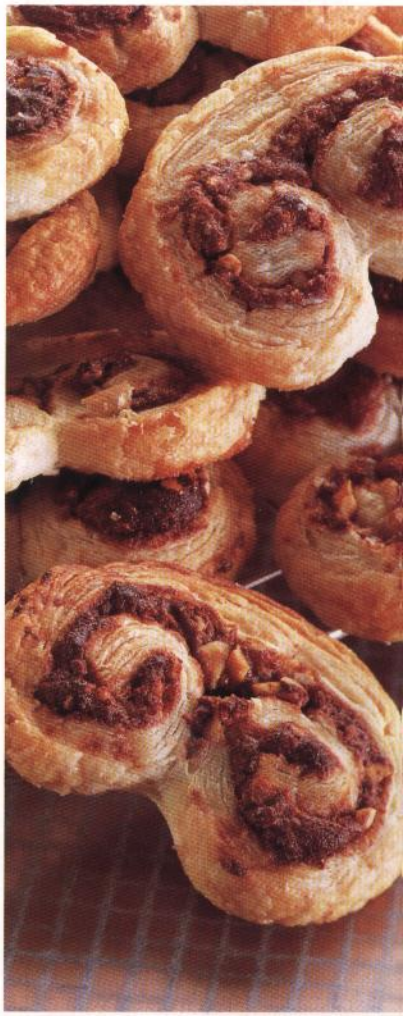
2 À l'aide d'une spatule, napper le rectangle de pâte à tartiner et parsemer de noisettes hachées.

3 Rouler l'un des grands côtés du rectangle jusqu'au centre puis rouler l'autre côté de sorte qu'ils se rejoignent. Humecter la pâte à la jointure pour souder les deux rouleaux. À l'aide d'un couteau tranchant, couper des tranches fines et mettre chaque tranche sur la plaque à pâtisserie, en l'aplatissant à l'aide d'une spatule. Saupoudrer chaque palmier de sucre en poudre.

VARIANTE

Pour un goût plus chocolaté, plongez les palmiers à moitié dans du chocolat noir fondu. Disposez-les ensuite sur du papier sulfurisé et laissez-les durcir.

4 Cuire les palmiers au four préchauffé, à 220 °C (th. 7-8), environ 10 à 15 minutes, pour les faire dorer. Les laisser refroidir sur une grille.



Brownies aux dattes

12 brownies

60 g de dattes dénoyautées, non sucrées, hachées
60 g de pruneaux, hachés
6 cuil. à soupe de jus de pomme, sans sucre ajouté
4 œufs moyens battus
300 g de sucre de canne non raffiné
1 cuil. à café d'extrait de vanille
4 cuil. à soupe de poudre de boisson chocolatée allégée
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
60 g de copeaux de chocolat noir
175 g de farine

GLAÇAGE
115 g de sucre glace
1 à 2 cuil. à café d'eau
1 cuil. à café d'extrait de vanille

CONSEIL

Vous pouvez congeler une partie des brownies, enfermés dans un sac à congélation, de façon à pouvoir les consommer petit à petit, chaque fois que vous en avez envie.

1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Graisser et chemiser de papier sulfurisé un moule à gâteau de 18 x 28 cm. Mettre les dattes et les pruneaux dans une casserole avec le jus de pomme. Porter à ébullition, couvrir et cuire à feu doux 10 minutes, pour que les fruits ramollissent. Battre de façon à obtenir une purée lisse et laisser refroidir.

2 Dans une jatte, mélanger les œufs, le sucre, la purée de fruits et l'extrait de vanille. Ajouter les cacaos et la farine tamisés, les copeaux de chocolat et mélanger de façon à obtenir une pâte homogène.

3 Garnir le moule et lisser la surface. Cuire au four, 25 à 30 minutes, de façon à ce que le gâteau soit ferme au toucher. Piquer une lame de couteau : elle doit ressortir sans trace de pâte. Couper le gâteau en 12 parts et laisser tiédir dans le moule 10 minutes. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

4 Mélanger dans une jatte le sucre avec assez d'extrait de vanille et d'eau pour obtenir un glaçage lisse, mais pas trop liquide.

5 Napper les brownies avec le glaçage et le laisser se solidifier. Saupoudrer de chocolat en poudre et servir.

Biscuits chocolat-noix de coco

24 biscuits

125 g de margarine, en pommade
1 cuil. à café d'extrait de vanille
90 g de sucre glace, tamisé
125 g de farine
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
75 g de noix de coco râpée déshydratée
25 g de beurre
100 g de marshmallows blancs
chocolat blanc, râpé

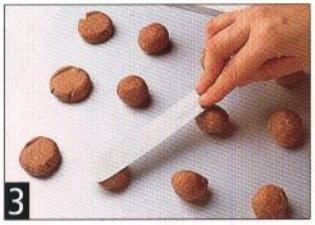
1 Beurrer légèrement une plaque à pâtisserie. Dans une jatte, battre la margarine en crème avec l'extrait de vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Tamiser la farine et le cacao et incorporer avec 50 g de noix de coco à la margarine.

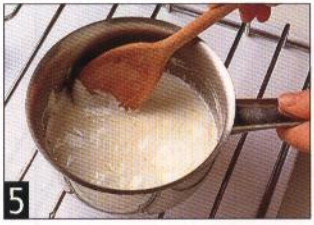
2 Prélever des cuillerées à café de la préparation et les façonner en petites boules. Disposer sur la plaque, en les espaçant de sorte qu'elles puissent gonfler à la cuisson.

3 Aplatir légèrement les boules et cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 12 à 15 minutes de façon à ce que les biscuits soient juste fermes.

4 Laisser tiédir quelques minutes sur la plaque, et laisser refroidir complètement sur une grille.

5 Dans une petite casserole, mélanger le beurre et les marshmallows et faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer pour les faire fondre et les amalgamer. Étaler un peu du mélange sur chaque biscuit, parsemer du reste de noix de coco et laisser prendre. Décorer les biscuits avec un peu de chocolat blanc râpé et laisser prendre avant de servir.





Cookies aux pépites de chocolat

18 cookies

175 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
125 g de margarine, en pommade
60 g de sucre en poudre
½ cuil. à café d'extrait de vanille
1 œuf
125 g de pépites de chocolat noir
90 g de sucre de canne brun

VARIANTE

Pour des cookies chocolat-noisette, ajoutez 40 g de noisettes hachées à la pâte. Pour des cookies double chocolat, ajoutez 40 g de chocolat noir fondu à la pâte. Pour faire des cookies aux pépites de chocolat blanc, remplacez les pépites de chocolat noir par celles au chocolat blanc. Pour des cookies aux pépites de chocolat et aux raisins secs, ajoutez 40 g de raisins secs à la pâte.

1 Beurrer légèrement 2 plaques à pâtisserie.

2 Mettre tous les ingrédients dans une jatte et battre de façon à homogénéiser. Disposer des cuillerées à soupe de la préparation sur les plaques, en les espaçant de sorte qu'elles puissent gonfler à la cuisson.

3 Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 10 à 12 minutes, de façon à ce que les cookies soient bien dorés.

4 À l'aide d'une spatule, décoller les cookies et les laisser refroidir complètement sur une grille.

Sablés du milliardaire

4 personnes

175 g de farine
125 g de beurre, coupé en dés
50 g de sucre roux, tamisé

GARNITURE
50 g de beurre
50 g de sucre roux
400 g de lait concentré
150 g de chocolat au lait

1 Beurrer un moule à gâteau carré de 23 cm de côté.

2 Tamiser la farine dans une jatte et incorporer le beurre avec les doigts de façon à obtenir une consistance de chapelure. Former une pâte solide en ajoutant le sucre.

3 Abaisser la pâte dans le moule à la main et piquer à l'aide d'une fourchette.

4 Cuire le sablé au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), 20 minutes de façon à ce qu'il soit légèrement doré. Laisser refroidir dans le moule.

5 Mettre le beurre, le sucre et le lait condensé dans une casserole antiadhésive et cuire à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.

CONSEIL

Assurez-vous que la couche de caramel est complètement froide et ferme avant de la recouvrir de chocolat fondu sinon ils s'amalgameront.

6 Baisser le feu et laisser cuire 4 à 5 minutes, de façon à ce que le caramel soit légèrement doré et épais, et se détache des bords de la casserole. Répartir la préparation sur la base sablée et laisser refroidir.

7 Quand la couche de caramel est dure, faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Étaler le chocolat fondu par-dessus le caramel et laisser prendre à température ambiante avant de couper le sablé en carrés ou en petits rectangles.

Florentins

10 florentins

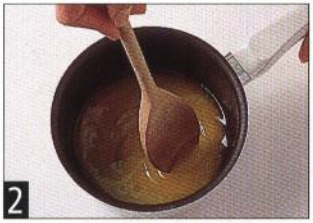
50 g de beurre
50 g de sucre en poudre
25 g de farine, tamisée
50 g d'amandes, concassées
125 g de chocolat noir, fondu
50 g de zestes de fruits confits, hachés
25 g de raisins secs, hachés
25 g de cerises confites, hachées
zeste finement râpé d'un demi citron

VARIANTE

Remplacez le chocolat noir par du chocolat blanc ou, pour un effet spectaculaire, recouvrez la moitié des florentins de chocolat noir et l'autre de chocolat blanc.

1 Chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

2 Faire chauffer le beurre et le sucre en poudre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'ils soient juste fondus. Retirer la casserole du feu.



3 Ajouter la farine et bien mélanger. Incorporer les amandes, les zestes confits, les raisins secs, les cerises confites et le zeste de citron. Bien mélanger et disposer des cuillerées

de la préparation sur les plaques, en les espaçant bien.

4 Cuire au four préchauffé, à 180 °C (th. 6), 10 minutes pour bien les faire dorer.

5 Dès la sortie du four et toujours sur les plaques, modeler les florentins à l'aide d'un emporte-pièce de façon à obtenir des formes

régulières. Laisser tiédir et prendre sur les plaques, et les laisser refroidir complètement sur une grille.

6 Napper le côté lisse de chaque florentin de chocolat fondu. Quand le chocolat commence à prendre, dessiner des ondulations sur le dessus à l'aide d'une fourchette. Laisser prendre, côté chocolaté vers le haut.

Petits bretzels au chocolat

30 bretzels

100 g de beurre doux
100 g de sucre en poudre
1 œuf
225 g de farine
25 g de cacao en poudre
DÉCORATION
15 g de beurre
100 g de chocolat noir
sucre glace, en décoration

1 Beurrer légèrement une plaque de four. Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, et incorporer l'œuf.

2 Tamiser la farine le cacao en poudre et les incorporer progressivement à la préparation précédente, en battant jusqu'à obtention d'une pâte souple. Pétrir avec les doigts pour bien homogénéiser la pâte. Mettre au frais 15 minutes.

3 Déchirer des morceaux de pâte et les rouler en fines baguettes de 10 cm de long et de 6 mm d'épaisseur. Modeler les bretzels en formant un cercle, puis en nouant les deux bouts de manière à former un B.

4 Disposer sur la plaque en les espaçant, de sorte qu'ils puissent gonfler à la cuisson.

5 Cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6 à 7), 8 à 12 minutes. Laisser les bretzels tiédir sur la plaque puis les laisser refroidir sur une grille.

6 Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, en remuant bien pour les mélanger.

7 Tremper la moitié de chaque bretzel dans le chocolat fondu en laissant retomber l'excédent de chocolat dans la jatte. Disposer les bretzels sur du papier sulfurisé et laisser prendre.

8 Une fois que le chocolat a durci, saupoudrer la partie non chocolatée de sucre glace.

Petites boîtes en chocolat

4 boîtes

environ 225 g de biscuit au chocolat ou nature, prêt à l'emploi ou fait maison
225 g de chocolat noir
2 cuil. à soupe de confiture d'abricots
150 ml de crème fraîche épaisse
1 cuil. à soupe de sirop d'érable
100 g de fruits frais, lavés (petites fraises, framboises, rondelles de kiwi ou groseilles)

1 Faire fondre le chocolat noir et l'étaler en couche régulière sur une grande feuille de papier sulfurisé. Laisser prendre dans un endroit frais.

2 Une fois qu'il est juste dur, le couper en carrés de 5 cm de côté et décoller les carrés du papier, en veillant à avoir les mains aussi froides que possible et à manipuler le chocolat au minimum.

3 Couper deux cubes de 5 cm dans le biscuit et recouper chacun en deux. Faire chauffer la confiture et en badigeonner les cubes de biscuit. Coller un carré de chocolat sur chaque côté des cubes, et répéter l'opération pour obtenir 4 petites boîtes ayant pour fond un morceau de gâteau. Mettre 20 minutes au frais.

4 Fouetter la crème fraîche en chantilly avec le sirop d'érable. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, garnir chaque boîte.

5 Décorer chaque boîte avec les fruits. Les fruits peuvent être plongés à demi dans le chocolat fondu et mis à sécher.

Gourmandises

Quoi de plus agréable que des confiseries et des chocolats faits maison, qui vous feront même oublier les ballotins de votre chocolatier.

Truffes au chocolat blanc, mini-tartelettes au chocolat, bouchées de noix chocolatées, coupelles de chocolat au mascarpone et chocolats à la liqueur, toutes les recettes les plus douces sont dans ce chapitre.

Régalez-vous !

Chocolats à la liqueur

20 chocolats

100 g de chocolat noir
5 cerises confites, coupées en deux
4 cuil. à soupe de liqueur
10 noisettes ou noix de macadamia
150 ml de crème fraîche épaisse
25 g de sucre glace

DÉCORATION
50 g de chocolat noir, fondu
chocolat blanc, fondu, copeaux
de chocolat blanc (voir page 7)
ou quelques noix
et cerises supplémentaires

CONSEIL

Les caissettes en papier existent en plusieurs tailles. Prenez la plus petite que vous trouverez.

1 Chemiser une plaque de papier sulfurisé. Faire fondre le chocolat et chemiser 20 caissettes en papier plissé à l'aide d'une petite cuillère ou d'un pinceau à pâtisserie. Retourner les caissettes à l'envers sur la plaque et laisser prendre.

2 Décoller soigneusement les caissettes du chocolat, et disposer une demi-cerise ou une noisette dans les écrins en chocolat.

3 Pour préparer la garniture, mettre la crème fraîche dans une jatte et tamiser le sucre glace au-dessus. Fouetter la crème en chantilly et ajouter la liqueur sans cesser de fouetter.

4 Mettre dans une poche à douille à embout classique de 1 cm d'épaisseur et garnir les écrins en chocolat d'un peu de crème. Réfrigérer 20 minutes.

5 Pour préparer la décoration, dans chaque écrin, recouvrir la crème d'un peu de chocolat noir fondu et d'un filet de chocolat blanc. Dessiner un motif à la surface à l'aide d'une pique à cocktail. Laisser prendre. On peut décorer de copeaux de chocolat avant de laisser prendre, ou disposer un petit morceau de cerise ou de noisette sur la crème et recouvrir de chocolat noir.

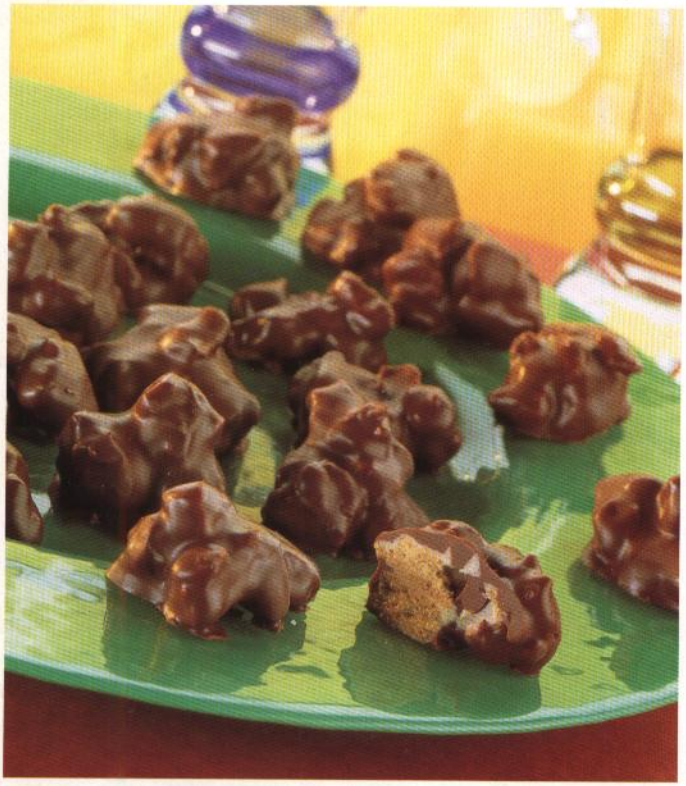
Bouchées de noix chocolatées

30 bouchées

175 g de chocolat blanc
100 g de biscuits secs
175 g de chocolat noir
25 g de gingembre confit, haché (facultatif)
100 g de noix de macadamia ou de noix du Brésil, hachées

1 Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Casser le chocolat blanc en petits morceaux et le mettre dans une jatte. Faire fondre au bain-marie.

2 Casser les biscuits secs en petits morceaux. Incorporer en remuant au chocolat blanc, avec les noix et éventuellement le gingembre confit.



3 Disposer de grosses cuillerées à café de la préparation sur la plaque à pâtisserie.

4 Mettre au frais pour laisser prendre, puis décoller les bouchées du papier.

5 Faire fondre le chocolat noir et laisser tiédir. Plonger les bouchées dedans, laisser retomber l'excédent puis remettre les bouchées sur la plaque. Laisser prendre au frais et servir.

Fudges au chocolat et aux noisettes

25 fudges

250 g de chocolat noir
25 g de beurre
4 cuil. à soupe de lait concentré en boîte
450 g de sucre glace, tamisé
50 g de noisettes, concassées
50 g de raisins secs

VARIANTE

Utilisez d'autres fruits à écale : essayez avec des amandes, noix du Brésil, noix ou noix de pécan.

1 Beurrer légèrement un moule gâteau de 20 cm de côté.

2 Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans une jatte avec le beurre et le lait concentré. Disposer la jatte sur une casserole d'eau frémissante et faire chauffer sans cesser de remuer, de façon à faire fondre le chocolat et le beurre et à obtenir une consistance homogène.

3 Retirer la jatte de la casserole d'eau et incorporer progressivement le sucre glace dans la préparation. Ajouter les noisettes et les raisins secs. Répartir la préparation dans le moule en tassant bien et en lissant la surface. Mettre au frais pour laisser prendre.

4 Démouler le gâteau sur une planche à découper et le couper en carrés. Disposer chaque carré dans une caissette en papier et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Mini-tartelettes au chocolat

18 mini-tartelettes

175 g de farine
75 g de beurre
15 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe d'eau

GARNITURE
100 g de fromage blanc
25 g de sucre en poudre
1 petit œuf, légèrement battu
50 g de chocolat noir

DÉCORATION
100 ml de crème fraîche épaisse
fins copeaux de chocolat noir (voir page 7)
cacao en poudre

CONSEIL

Ces tartelettes peuvent être réalisées jusqu'à 3 jours à l'avance. Décorez-les le jour même, de préférence moins de 4 heures avant de les servir.

1 Tamiser la farine dans une jatte. Couper le beurre en petits dés et le faire pénétrer avec les doigts de façon à obtenir une consistance de chapelure. Incorporer le sucre, et assez d'eau pour former une pâte souple. Couvrir et réfrigérer 5 minutes.

2 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte pour foncer 18 moules à mini-tartelettes ou à mini-muffins. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette.

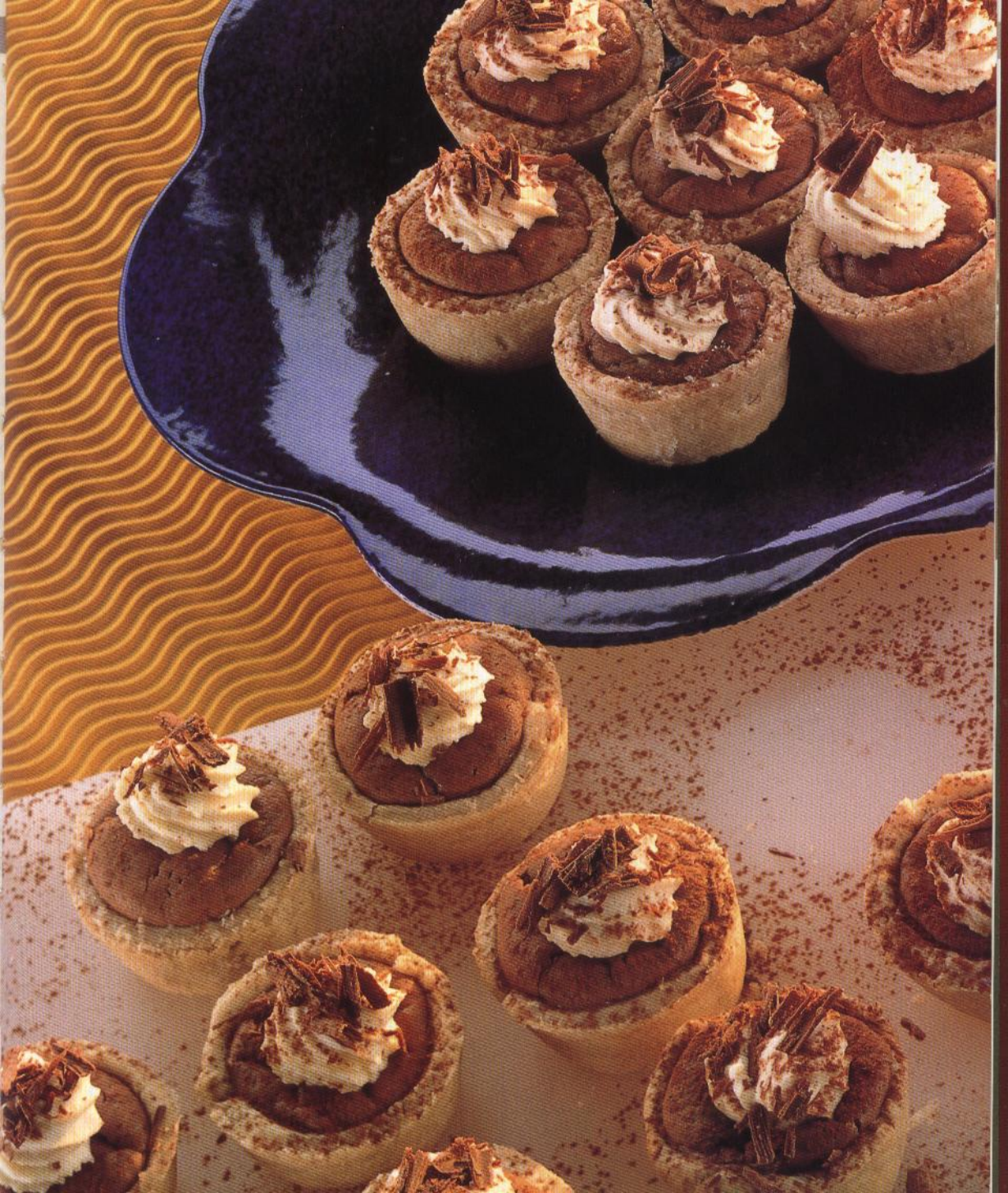
3 Battre le fromage blanc avec le sucre et incorporer l'œuf. Faire fondre le chocolat et l'incorporer au mélange en battant. Verser la préparation dans les fonds de tartelette et cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 5-6), 15 minutes de façon à ce que la pâte soit croustillante et la garniture prise. Laisser les moules refroidir sur une grille, puis réfrigérer.

4 Mettre au frais. Fouetter la crème en chantilly, garnir une poche à douille à embout en forme d'étoile et dessiner une rosette sur chaque tartelette. Décorer de fins copeaux de chocolat et saupoudrer de cacao en poudre tamisé.

2

3

4



Rochers aux marshmallows

18 rochers

50 g de mini-marshmallows multicolores
25 g de noix, concassées
125 g de chocolat au lait, coupé en petits morceaux
25 g d'abricots secs, hachés

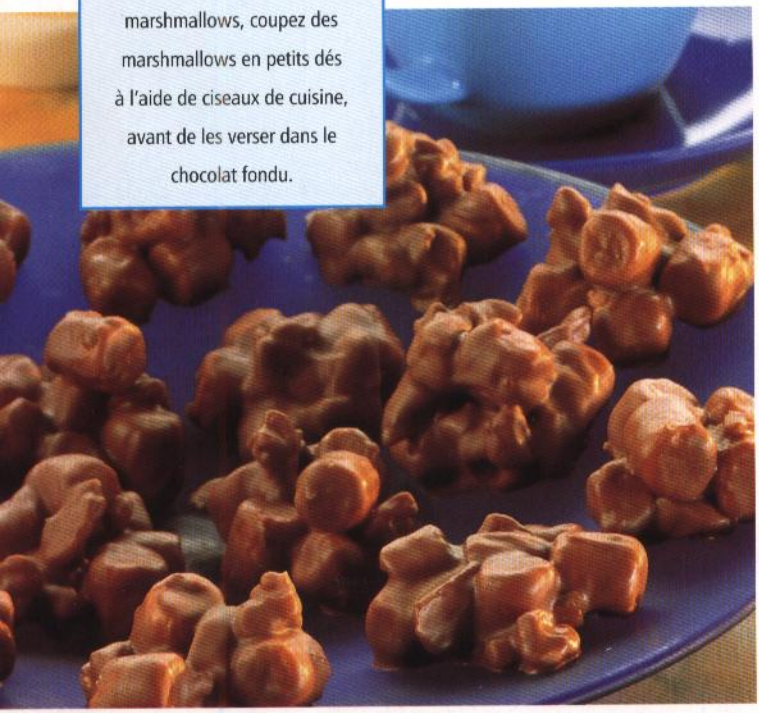
1 Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et réserver.

2 Mettre le chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante. Faire chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le chocolat fonde.

3 Incorporer les marshmallows, les noix et les abricots, et mélanger dans le chocolat pour les enrober.

VARIANTE

Si vous ne trouvez pas de mini-marshmallows, coupez des marshmallows en petits dés à l'aide de ciseaux de cuisine, avant de les verser dans le chocolat fondu.



4 Disposer de généreuses cuillerées à café de la préparation sur la plaque.

5 Mettre les rochers au frais pour les laisser prendre.

6 Une fois durcis, décoller avec soin les rochers du papier sulfurisé.

7 Ces rochers peuvent aussi être servis dans des caissettes en papier.

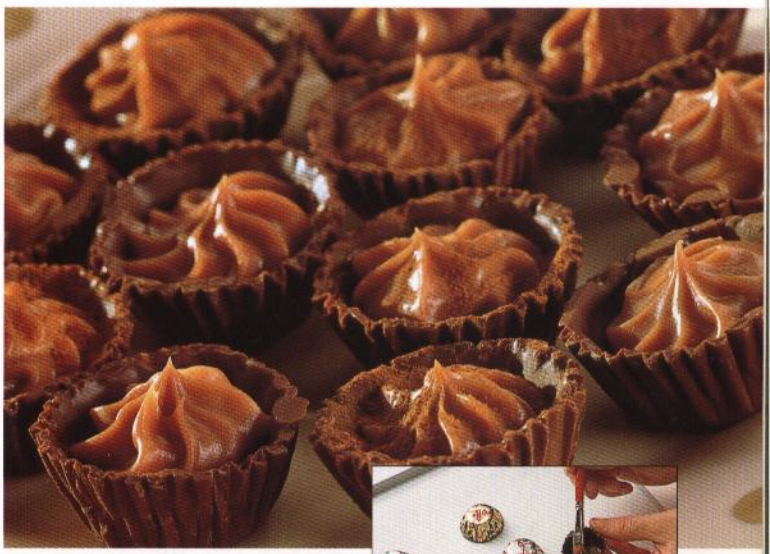
Coupelles de chocolat au mascarpone

20 coupelles

100 g de chocolat noir
GARNITURE
100 g de chocolat noir ou au lait
¼ de cuil. à café d'extrait de vanille
200 g de mascarpone
cacao en poudre, en décoration

VARIANTE

Vous pouvez remplacer le mascarpone par de la crème fraîche épaisse légèrement battue.



1 Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Faire fondre le chocolat et chemiser 20 caissettes en papier plissé avec le chocolat fondu, à l'aide d'une petite cuillère ou d'un pinceau à pâtisserie. Retourner les caissettes à l'envers sur la plaque et laisser prendre.

2 Décoller soigneusement les caissettes du chocolat.

3 Pour préparer la garniture, faire fondre le chocolat. Dans une jatte, battre le mascarpone avec l'extrait de vanille, ajouter le chocolat fondu et battre le mélange de façon à obtenir une consistance homogène. Mettre la préparation obtenue au frais, en battant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme.

4 Mettre la garniture dans une poche à douille à embout en forme d'étoile et garnir les petites caissettes en chocolat. Décorer et servir.

Truffes au rhum

20 truffes

125 g de chocolat noir
1 noisette de beurre
2 cuil. à soupe de rhum
50 g de noix de coco râpée déshydratée
100 g de miettes de gâteau
75 g de sucre glace
2 cuil. à soupe de cacao en poudre

CONSEIL

Veillez à ce que le chocolat soit coupé en morceaux de taille identique. De cette façon vous serez sûr qu'ils fondront tous en même temps.

1 Casser le chocolat en morceaux et mettre avec le beurre dans une jatte disposée sur une casserole d'eau frémissante. Chauffer sans cesser de remuer, de façon à obtenir une consistance homogène.

2 Retirer la jatte de la casserole et incorporer le rhum en battant. Ajouter la noix de coco déshydratée, les miettes de gâteau et 50 g du sucre glace en battant, de façon à obtenir une consistance homogène. Ajouter du rhum si le mélange est trop ferme.

3 Façonner de petites boules et les disposer sur une feuille de papier sulfurisé. Mettre au frais pour laisser prendre.

4 Tamiser le reste de sucre glace dans une grande assiette et tamiser le cacao en poudre dans une autre assiette. Rouler la moitié des truffes dans le sucre glace et l'autre moitié dans le cacao de façon à bien les enrober.

5 Disposer les truffes dans des caissettes en papier et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

VARIANTE

Faites ces truffes avec du chocolat blanc, et remplacez le rhum par de la liqueur de noix de coco ou de lait. Enrobez-les de cacao ou de chocolat au lait fondu.

Mini-cônes au chocolat

10 mini-cônes

75 g de chocolat noir
100 ml de crème fraîche épaisse
15 g de sucre glace
1 cuil. à soupe de crème de menthe
grains de café en chocolat, en décoration (facultatif)

1 Découper 10 cercles de papier sulfurisé de 7,5 cm de diamètre. Rouler chacun d'eux en forme de cône et faire tenir à l'aide d'un morceau de scotch.

2 Faire fondre le chocolat. À l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie, badigeonner l'intérieur de chaque cône de chocolat fondu.

3 Passer une deuxième couche de chocolat fondu à l'intérieur de chaque cône et mettre au frais pour laisser prendre. Décoller avec soin les cônes de leur papier.

4 Mettre la crème épaisse, le sucre glace et la crème de menthe dans une jatte, et fouetter en chantilly. Mettre le mélange dans une poche à douille à embout en forme d'étoile et en garnir chaque cône.

5 Décorer éventuellement les cônes avec des grains de café en chocolat et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Coques de chocolat

20 coques

100 g de chocolat blanc

GARNITURE

150 g de chocolat noir à l'orange

150 ml de crème fraîche épaisse

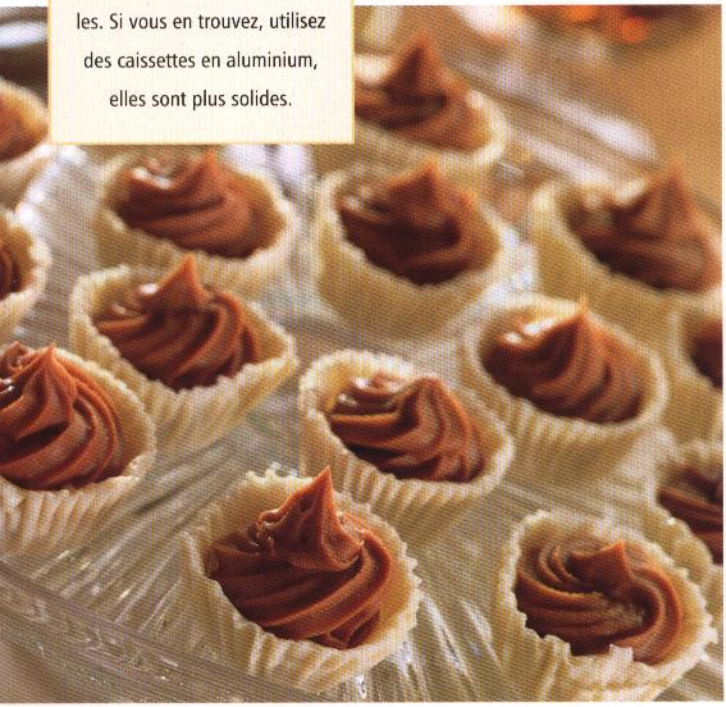
25 g de sucre glace

1 Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Faire fondre le chocolat blanc et chemiser 20 caissettes en papier plissé à l'aide d'une petite cuillère ou d'un pinceau à pâtisserie. Retourner les caissettes sur la plaque et laisser prendre.

2 Décoller délicatement les caissettes du chocolat.

CONSEIL

Si les caissettes en papier ne tiennent pas bien, doublez-les. Si vous en trouvez, utilisez des caissettes en aluminium, elles sont plus solides.



3 Faire fondre le chocolat à l'orange dans une jatte, ajouter la crème et le sucre et battre de façon à obtenir une consistance homogène. Mettre au frais jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Remuer de temps en temps.

4 Verser le mélange dans une poche à douille à embout en forme d'étoile et garnir les caissettes d'une rosette de crème. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Pyramides chocochoc

12 pyramides

150 ml d'eau
450 g de sucre en poudre
1 pincée de crème de tartre
115 g de noix de coco râpée
1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
colorant alimentaire jaune (facultatif)
85 g de chocolat noir, cassé en morceaux

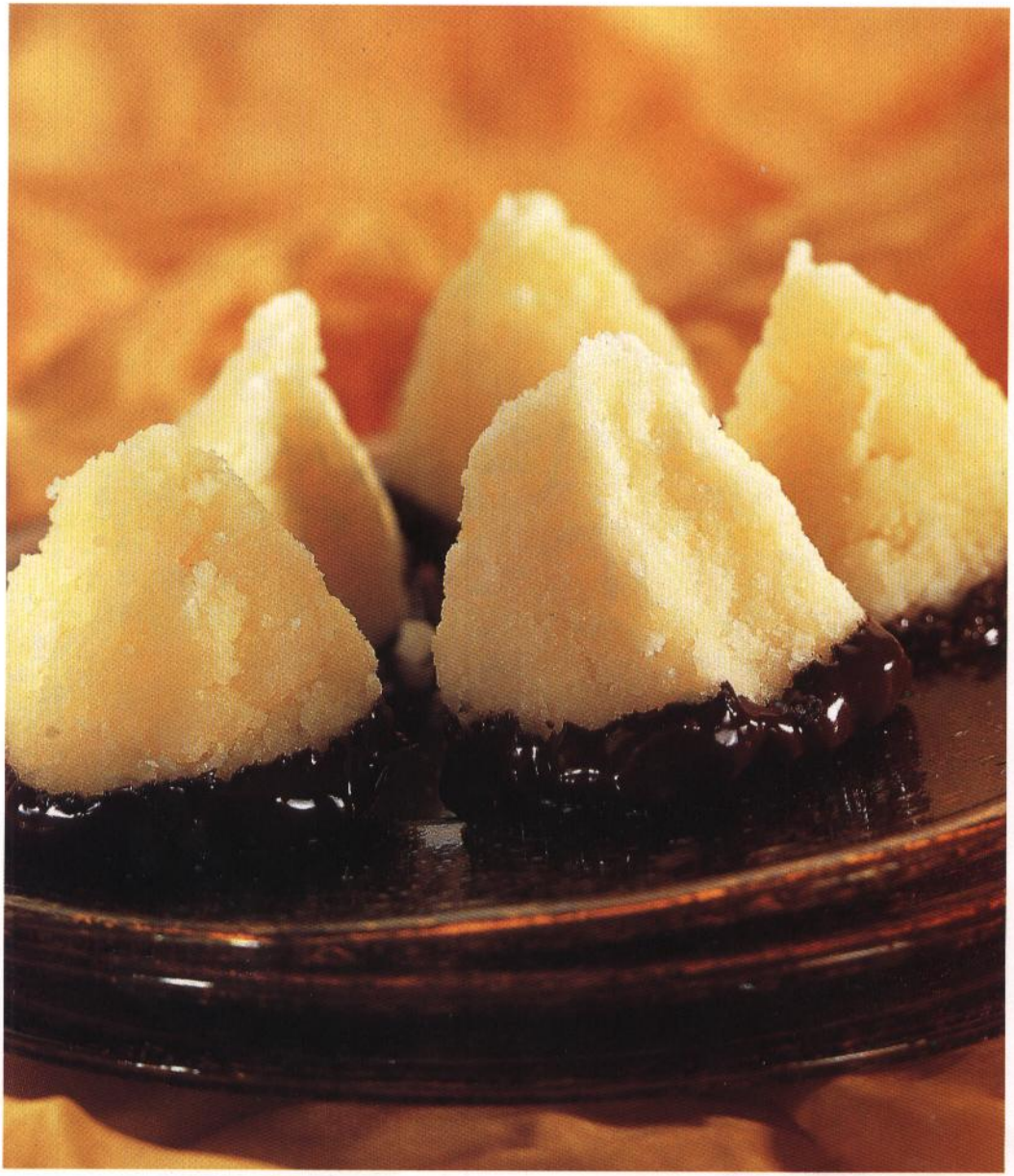
CONSEIL

Vos desserts au chocolat seront d'autant plus réussis que vous aurez utilisé un chocolat de bonne qualité. Choisissez toujours le meilleur.

1 Verser l'eau dans une casserole à fond épais, ajouter le sucre et le faire fondre à feu doux. Incorporer la crème de tartre et porter à ébullition. Laisser bouillir sans remuer jusqu'à ce que le sirop soit au petit boulé (119° C sur un thermomètre à sucre). Pour vérifier sans thermomètre faire tomber des gouttes de sirop dans un bol d'eau froide. Quand on peut rouler la goutte entre ses doigts en une petite boule molle, le sirop est prêt.

2 Retirer la casserole du feu et incorporer la crème et la noix de coco en fouettant. Faire chauffer 10 minutes sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter quelques gouttes de colorant et laisser tiédir. Lorsque le mélange n'est plus trop chaud, façonner des petites pyramides à la main, les poser sur une feuille de papier sulfurisé et laisser prendre.

3 Mettre le chocolat dans une jatte disposée sur une casserole d'eau à peine frémissante. Remuer doucement à feu doux jusqu'à ce qu'il soit fondu, et retirer du feu. Tremper la base des pyramides dans le chocolat fondu et laisser prendre.



Truffes italiennes

24 truffes

175 g de chocolat noir
2 cuil. à soupe de liqueur d'Amaretto ou d'orange
40 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g d'amandes en poudre
50 g de chocolat, râpé

VARIANTE

La liqueur d'Amaretto donne à ces truffes un goût authentique d'Italie. La liqueur d'origine, l'Amaretto di Saronno, vient de la ville italienne Saronno.

1 Faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec la liqueur, en mélangeant bien.

2 Ajouter le beurre et faire fondre sans cesser de remuer. Incorporer le sucre glace et les amandes en poudre.

3 Mettre au frais pour laisser prendre la préparation. Façonner la pâte en 24 petites boules.

4 Mettre le chocolat râpé dans une assiette et rouler les truffes dedans pour les en enrober.

5 Disposer les truffes dans des caissettes en papier, mettre au frais pour laisser prendre.

Truffes au chocolat blanc

20 truffes

25 g de beurre
75 ml de crème fraîche épaisse
225 g de chocolat blanc extra-fin
1 cuil. à soupe de liqueur d'orange (facultatif)
100 g de chocolat blanc, pour napper
chocolat noir (facultatif)

1 Chemiser un moule à bords bas de papier sulfurisé.

2 Dans une casserole, faire fondre le beurre et la crème à feu doux, et porter à ébullition, sans cesser de remuer. Laisser bouillir 1 minute et retirer du feu.

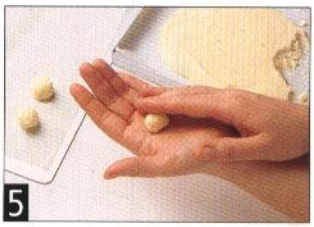
3 Casser le chocolat, l'incorporer à la crème et remuer de façon à le faire fondre. Ajouter éventuellement la liqueur.

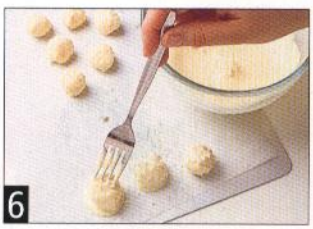
4 Répartir le mélange dans le moule et réfrigérer 2 heures.

5 Prélever des cuillerées à café de préparation et façonner des boules. Mettre les truffes 30 minutes au frais avant de faire la décoration.

6 Faire fondre le chocolat blanc. Plonger les truffes dans le chocolat, en laissant retomber l'excédent. Disposer sur du papier sulfurisé, tracer un motif à l'aide d'une fourchette et laisser prendre.

7 Arroser éventuellement chaque truffe d'un filet de chocolat noir fondu et laisser prendre. Servir dans des caissettes en papier.





B

Babas au rhum et au chocolat 94
Biscotti au chocolat 107
Biscuit
  aux deux chocolats 25
  chocolat-noix de coco 118
  chocolat-orange 109
  fourrés à la crème 96
Bouchées de noix chocolatées 130
Brownie
  roulé au chocolat 22
  aux dattes 116
Bûche au chocolat 32

C

Cake au chocolat 14
Carrés chocolat-noix de coco 102
Charlotte au chocolat 75
Chocolats à la liqueur 128
Cookies aux pépites de chocolat 119
Coques de chocolat 139
Coupelles de chocolat au mascarpone 135
Coupes chocolatées au rhum 64
Couronne au chocolat et à l'abricot 24
Crème
  au chocolat et à l'orange 60
  à la vanille et au chocolat 78
  au chocolat et aux noisettes 65
  au moka 80
Crêpes
  au chocolat 58
  au chocolat et à la banane 44
Crumble aux fruits et au chocolat 43

E

Éclairs au chocolat 104
Empanadas à la banane 56

F

Flan chocolaté poires-amandes 47
Florentins 122
Fondant au chocolat 54
Fondue au chocolat 49
Fudges au chocolat et aux noisettes 131

G

Gâteau
  à la truffe 30
  au chocolat et à l'orange 12
  au chocolat et aux amandes 10
  au chocolat et aux dattes 26
  chocolaté à la guimauve 18
  de carotte au chocolat 16
  fourré tout-chocolat 15
  yaourt et chocolat 17
Génoise à la mousse champagne 66
Glace
  à la guimauve 88
  au chocolat et au miel 85
  chocolat-menthe 90

M

Marbré chocolat-vanille 29
Marquises au chocolat 68
Meringues
  au chocolat 112
  mexicaines au chocolat 113
Mini-cônes au chocolat 138
Mini-tartelettes au chocolat 132
Moelleux aux trois chocolats 11
Mousse
  au café et au chocolat 76
  au chocolat tricolore 77
  légère au chocolat 74
Muffins
  au chocolat 106
  papillons 98

P

Pain perdu au chocolat 42
Palmiers chocolat-noisette 115
Pancakes au chocolat 48
Paniers de glace au chocolat 72
Parfait au chocolat et à la noisette 89
Pavé
  au chocolat noir 20
  croquants au chocolat 97
Petits bretzels au chocolat 124
Petits moelleux abricots-chocolat blanc 33
Poires à la sauce fudge 57
Poires pochées et mascarpone au chocolat 46
Profiteroles à la banane 81
Pyramides chocochoc 140

R

Raviolis au chocolat 50
Rochers
  aux marshmallows 134
  de riz soufflé au chocolat 100
Roulé chocolat-noix de coco 21

S

Sabayon au chocolat 55
Sablés
  au caramel et au chocolat 110
  du milliardaire 120
Sauce au chocolat et au Cointreau 61
Scones au chocolat 99
Sorbet
  au chocolat noir 84
  chocolat-orange 82
Soufflé au chocolat 52
Sundae chocolat-banane 70

T

Tarte
  au chocolat blanc et aux amandes 34
  au chocolat et aux noix de pécan 36
  au chocolat et aux poires 35
  au chocolat moelleux 38
Tartelettes au chocolat 108
Timbales au chocolat blanc 86
Tiramisu 71
Tourbillons menthe-chocolat 69
Truffes
  au chocolat blanc 143
  au rhum 136
  italiennes 142
Truffon au chocolat blanc 28
Tuiles viennoises au chocolat 114

Chocolat

Le chocolat, quelle merveille ! En quelques siècles, le monde entier s'est laissé tenter et séduire par les délices de cette petite fève. Ce livre vous donnera une multitude d'idées.

Il a été spécialement conçu pour la cuisine familiale et rassemble un grand nombre de recettes à base de chocolat aussi appétissantes qu'irrésistibles : desserts chauds et froids, cakes, gâteaux et confiserie… sans oublier les préparations de base ainsi que les techniques de décoration.

Toutes faciles à réaliser à base de produits de qualité, les recettes proposées privilégient les saveurs autant que l'esthétique des desserts. Magnifiquement illustré, *Chocolat* est le livre qui vous permettra d'accéder au paradis des amateurs de chocolat.

ISBN 978-2-7542-0402-6

© Hasscnot/photocuisine/Corbis